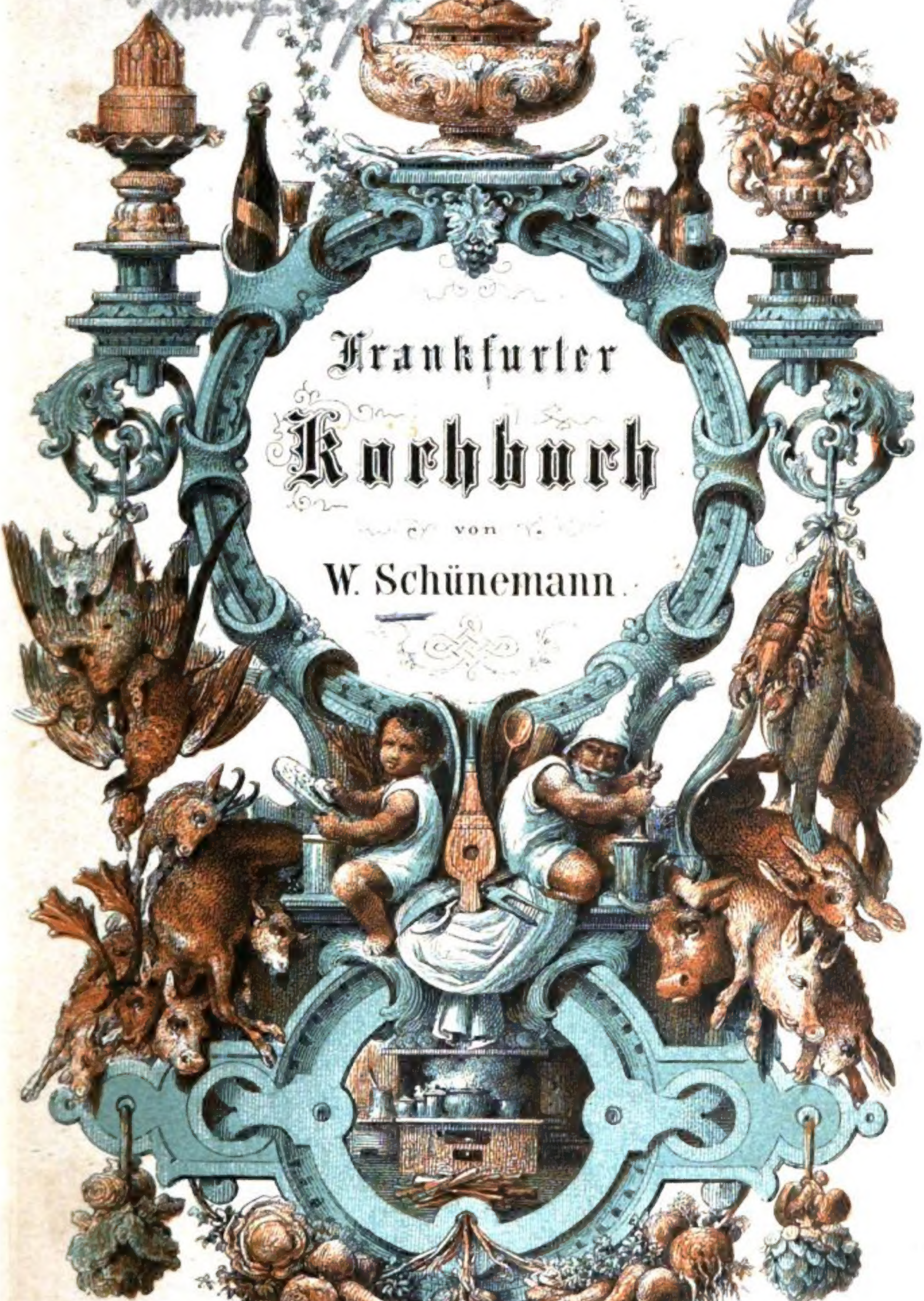


Lith. Anst: Werner & Winter, Frankfurt %M.

Neuestes
Frankfurter Kochbuch,

enthaltend

zweiundvierzig Abschnitte der gründlichsten Unterweisung

in nahe

Siebzehn Hundert Kochvorschriften

für

herrschaftliche, Gasthofs- und Privat-Küchen.

Mit einer Einleitung

über Eintheilung der Küche und Speisekammer, Aufbewahrung der Ingredienzien, über die Annahme von Maß und Gewicht, über das Anrichten der Speisen, Erklärung der in der Küche allgemein gebräuchlichen Ausdrücke, das Dressiren und Spicken des Geflügels und der Braten, das Garniren der Schüsseln und das Anordnen von Speisezetteln, und einem Anhange: Vorschriften über das Tranchiren.

Herausgegeben

von

W. Schünemann.

Achte verbesserte und vermehrte Auflage.

Frankfurt am Main.

J. D. Sauerländer's Verlag.

1871.

Vorwort

zur achten Auflage.

Die allgemeine Anerkennung der **Frankfurter** Küche rührt hauptsächlich aus jener herrschenden Wohlhabenheit, kraft welcher hier der Privatmann aus wohlgeregeltem Haushalt und comfortablem Genuß einen Cultus macht und in gediegene gastfreie Bewirthung seinen Stolz setzt; dann aus der luxuriösen Nacheiferung, welche hierdurch in den Frankfurter Gasthöfen, die lange Zeit als Pflanzschule und Vorbild für ganz Deutschland dienen konnten, hervorgerufen wurde. Durch die Berücksichtigung der Lieblingsgerichte und Leckerbissen aller Nationen, die uns der Dampf aus Süden und Norden zuführt, spricht die „Frankfurter Küche" sozusagen die Sprachen aller Lande und hat die Tafelgenüsse aller civilisirten Nationen in sich aufgenommen.

Kein Wunder also, daß unser Kochbuch eine allgemeine, stets wachsende Verbreitung gefunden und in kurzer Zeit bereits acht Auflagen erlebt hat. — Der Verfasser, der in einer fürstlichen Küche seine Kunst erlernt und geübt, der die englische Küche in ihrem Heimathland aus längerer Praxis sich angeeignet, und eine Reihe von Jahren die erste Stelle als Koch in einem der ersten Gasthöfe bekleidet hat, mußte wohl vorzugsweise der Mann

sein, welcher im Stande war, dieses Buch ebensowohl für herrschaftliche Küchen — seiner äußerst feinen und neueren Gerichte wegen — als für Gasthöfe — seiner Reichhaltigkeit und gewissenhaften Benutzung aller vorhandenen Speisen wegen — und aus diesen angeführten Gründen nicht minder auch für bürgerliche Haushaltungen brauchbar zu machen.

Ganz besonders möchten wir aber auch das Buch jungen Mädchen zur Lektüre empfehlen, die noch frei von moderner Unnatur sind und den schönen Beruf einer tüchtigen Hausfrau höher achten als Putz und Gesellschaften.

Einen besonderen Werth erhält diese neue Auflage durch die Beifügung der von nächstem Jahre an zur Einführung kommenden neuen Maaße und Gewichte neben den alten und verweisen wir deshalb auf die Seite 12 der Einleitung.

Schließlich finde hier noch die Bemerkung Raum, wie sowohl Hauptregeln und Elementaranleitungen, als Angaben des Details und der speziellen Vorschriften so deutlich, pünktlich und klarfaßlich dargelegt worden sind, daß unser „Kochbuch" wohl als bester Leitfaden zum Unterricht in der Kochkunst, wie auch als verläßliche Gedächtnißnachhilfe für Geübtere betrachtet werden kann.

Frankfurt a. M., im Mai 1871.

Der Verleger.

Inhalt.

Inhalt.

Sechs und dreißigster Abschnitt.

Sieben und dreißigster Abschnitt.

Acht und dreißigster Abschnitt.

Neun und dreißigster Abschnitt.

Vierzigster Abschnitt.

Ein und vierzigster Abschnitt.

Zwei und vierzigster Abschnitt.

Anhang.

Einleitung.

Ohne Reinlichkeit und Ordnung, sowohl in der Küche, wie in der Speisekammer, kann von dem Koche oder der Köchin nichts Tüchtiges geleistet werden. Eine Einrichtung der Küche anzugeben, halte ich jedoch für zu gewagt, und es bleibt einem Jeden überlassen, solche selbst nach seinem Gutdünken zu machen, und nach einiger praktischen Erfahrung wird man das Bequeme mit dem Nützlichen zu verbinden wissen. Nur wollte ich soviel bemerken, daß die Küche hell und geräumig sein muß, damit man das Geschirr und sonstige Geräthschaften bei vorkommendem Gebrauch schnell haben kann, überhaupt muß Alles in der Küche seinen bestimmten Platz haben, daß man nicht nöthig hat, die einzelnen Gegenstände lange zu suchen. Sehr zweckmäßig finde ich es, wenn, außer der Speisekammer, noch ein besonderes, luftiges Gemach neben der Küche sich befindet, bestimmt für kalte Arbeiten zu machen, und worin man im Sommer die grünen und jungen Gemüse, Salat u. s. w. zum täglichen Gebrauch aufbewahren kann; denn solche verlieren außerordentlich an ihrer Feinheit, wenn sie auch nur einige Stunden in der heißen Küche gestanden haben. Die Speisekammer soll ebenfalls hell, an einem kühlen Orte und mit einem Luftzug versehen sein. Jeden Morgen, hauptsächlich im Sommer, müssen die Tische mit kaltem Wasser abgewaschen, das kalte, von dem vorhergehenden Tag übrig gebliebene Fleisch auf frische Schüsseln gelegt und die vorhandenen Fleischbrühen, Saucen oder Gemüse aufgekocht werden, um solche vor dem Sauerwerden zu bewahren. Fleischbrühe, Saucen u. dgl., wenn sie im Sommer aufgehoben werden sollen, müssen immer

auf eine Art Dreifuß zu stehen kommen, damit die Luft auch von unten an das Gefäß kann, um das schnellere Abkühlen auf diese Weise zu befördern. Von großer Bequemlichkeit und von Nutzen ist es, wenn man in der Speisekammer statt des Tisches eine Marmorplatte haben kann. Das Geflügel unterwärts, mit der Brust auf die Platte gelegt, hält sich besser, als aufgehangen; auch ist das Arbeiten des Butterteigs in heißen Sommertagen auf einer solchen Platte eine große Erleichterung für die arbeitende Person.

Werden Saucen, Gemüse, Pürées oder Ragoûts aufgekocht oder gewärmt, so ist es nöthig, daß in das zum Aufkochen bestimmte Gefäß jedesmal zuerst etwas Fleischbrühe, Jus oder auch nur ein wenig Wasser in's Kochen gebracht wird, das aufzukochende Gericht kommt nun dazu und wird so, unter öfterem Umrühren oder Umschwingen, schnell erhitzt, noch einmal versucht und, wo es nothwendig ist, demselben im Geschmacke nachgeholfen, was bei Gemüsen mit einem Stückchen frischer Butter, etwas Petersilie, etwas Zucker oder Salz geschehen kann. Bei Saucen muß mit Glace und Citronensaft geholfen werden. Auf diese Art wird der so unangenehme, vom Aufwärmen erzeugte Beigeschmack bedeutend vermindert.

Eine ganz genaue und richtige Zusammenstellung der verschiedenen Verhältnisse läßt sich in einem Kochbuche nicht gut bestimmen, schon aus dem Grunde, weil die verschiedenen Ingredienzien oft mehr oder minder gut sind und eben dadurch das Ganze oft wesentlich verändert wird; aber immerhin wird man bei praktischer Uebung und einiger Aufmerksamkeit sogleich erkennen, was zu viel oder zu wenig ist. Ebenso kann sich Jedermann bei Fleiß und Nachdenken, durch Zusammenstellungen und Abänderungen, jeden Tag eine Menge neuer Gerichte selbst verschaffen.

Der vorsichtige Koch oder die Köchin werden immer einige Tage im Voraus ihre Speisezettel entwerfen, um sich im Einkaufe der Ingredienzien darnach richten zu können, und um auch die abgetragenen Schüsseln den andern Tag wieder auf das Nützlichste zu verwenden. Einiger Vorrath muß auch immer im Hause sein, um bei unvorhergesehenen Fällen, z. B. wenn mehr Personen zu Tische kommen, als anfänglich bestimmt waren, oder

wenn in der Küche durch Unglück etwas verdirbt, nicht in Verlegenheit zu gerathen. Im Sommer hat man sehr darauf zu sehen, daß Fleisch, Fische und Geflügel in den Morgenstunden gebracht werden und solches sogleich mit reinen Tüchern bedeckt wird, um die Schmeißfliegen davon abzuhalten. Im Winter ist Sorge zu tragen, daß rohes und gekochtes Fleisch, Suppen, Sauçen und Gemüse nicht gefrieren; denn gefrorene Sachen sind der Gesundheit nachtheilig, und manche Speisen werden durch den Frost ganz unbrauchbar.

Im Gebrauche der Gewürze hat man sich nach dem Geschmacke der Herrschaft zu richten; denn dem Einen kommt das stark vor, welches der Andere gerade recht und der Dritte vielleicht zu schwach findet.

Von den verschiedenen Fleischbrühen, Suppen, Sauçen, Jus u. s. w. muß man alles Fett sorgfältig abnehmen, ebenso auch, wenn die Sauçen durch langes Stehen Haut gezogen haben, wird solche davon entfernt. Ueberhaupt müssen die Pürées und Sauçen, wenn solche bis zum Anrichten noch zu stehen haben, mit etwas magerer Fleischbrühe, Jus oder warmer Glace begossen, mit einem genau schließenden Deckel bedeckt und in ein heißes Bad (bain Marie) gestellt werden. Unter heißem Bad versteht man in der Küche eine kupferne oder blecherne Pfanne, oder auch nur eine flache Casserolle, die zur Hälfte mit kochendem Wasser angefüllt ist und worin dann die Sauçe, das Pürée u. s. w. gestellt und warm gehalten wird. Auf diese Art wird das sonst so leicht vorkommende Anhängen verhütet.

Daß die Kochgeschirre rein gewaschen sein müssen, und zum Kochen nur frisches und wo möglich weiches Wasser (Röhrenwasser) gebraucht werde, versteht sich von selbst; ebenso darf nichts in Kupfer aufbewahrt werden, und müssen die Kupfergeschirre immer gehörig verzinnt sein. Alle in der Küche sich befindenden Personen müssen so viel wie möglich rein gekleidet gehen, und es wäre daher sehr gut, wenn die Herrschaft die Ausgaben für Wäsche bestritte.

Beim Anrichten der Speisen ist darauf zu sehen, daß die Schüsseln nicht überladen und rein zu Tische kommen. Die Speisen müssen zierlich und mit einer gewissen Leichtigkeit in ihrer natürlichen Lage angerichtet werden, damit sie beim Erscheinen

auf dem Tische die Eßlust anregen; denn nichts benimmt mehr die Lust zum Essen, als bis zum Rande angefüllte Schüsseln. Hauptsächlich aber ist Sorge zu tragen, daß die Speisen so heiß wie möglich zu Tische kommen; denn das noch so schmackhaft zubereitete Gericht hat immer seinen Werth verloren, sobald es kalt geworden ist, und ich erlaube mir, in dieser Hinsicht ein Sprichwort anzuführen, das in manchem Hause Eingang gefunden hat: „Es ist besser, die Gäste warten einige Minuten auf die Schüsseln, als daß die Schüsseln auf die Gäste warten."

Zu allen Braten, mögen dieselben Namen haben wie sie wollen, als Kalb= oder Hammelbraten, Wildbret, zahmes oder wildes Geflügel, soll und kann nur immer von jungen Thieren genommen werden. Das Fleisch von alten Thieren eignet sich durchaus nicht zum Braten, sondern muß nothwendiger Weise gedämpft werden. Ueberhaupt wird in vielen Haushaltungen, ja selbst von Köchen, der Unterschied zwischen Braten und Dämpfen nicht so gewürdigt, wie es sein sollte. Alle Braten sollten streng genommen, zum Unterschiede von gedämpftem Fleische, nur in ihrem eigenen Safte bei Tische erscheinen, und um dieses zu erlangen, müssen solche in vielem Fette gebraten werden, damit das zu bratende Fleisch die nöthige Nahrung hat und nicht von außen schwarz und trocken wird, während es im Innern sehr oft noch nicht gar ist. Deshalb müssen die Braten stets auf starkem Feuer oder im heißen Ofen schnell angebraten, dann aber auf schwachem Feuer oder im gelinden Ofen, unter öfterem Begießen mit ihrem Fette und Umwenden, fortgebraten werden. Wird der Braten auf diese Weise behandelt, so ist es überflüssig, daß während des Bratens Wasser oder Fleischbrühe daran gegossen wird. Sollte der Braten jedoch zu viel angezogen, d. h. eine schon zu dunkle Farbe haben, vielleicht auch auf dem Boden der Casserolle oder Pfanne an= hängen, ohne gar zu sein, so ist es erforderlich, daß man den Braten — fest zugedeckt — vom Feuer wegstellt und ruhig stehen läßt. Nach einer Viertelstunde wird der Braten so viel Saft gezogen haben, daß derselbe wieder langsam, auf schwachem Feuer, gar gebraten werden kann. Wäre aber unglücklicher Weise der Fond d. h. der angezogene Saft schwarz und das Fett bis zum Rauchen erhitzt, dann muß unbedingt der Braten heraus=

genommen und in einer anderen Casserolle oder Pfanne mit frischem Fett aufgestellt und beendigt werden. Das eben Gesagte ist selbstverständlich nur vom Braten auf dem Herde oder im Ofen zu verstehen. Das Verfahren des am Spießbratens ist bei den betreffenden einzelnen Nummern der Braten angegeben.

Um die Bratensauçe (Jus) zu gewinnen, wird der Braten, nach seinem völligen Garsein, aus dem Fette herausgelegt, das Fett wird abgegossen und der angezogene Saft (Fond) mit etwas Fleischbrühe, dünner Jus oder auch nur mit Wasser aufgefüllt, gehörig losgekocht und durch ein Haarsieb passirt. Wird indessen eine etwas gebundene, dicke Sauçe beliebt, so läßt man in dem aufgekochten Safte (Fond) etwas Mehl, das vorher mit kaltem Wasser glatt gerührt wurde, einlaufen und gehörig durchkochen.

Es mag vielleicht für Manchen den Anschein einer Verschwendung haben, wenn die Braten in vollem Fette gebraten werden sollen, was aber durchaus nicht der Fall ist, denn abgesehen davon, daß das Fleisch zart und saftig bleibt, so wird auch sehr viel an Zeit gewonnen und in dessen Folge auch an Brennmaterial gespart, das Fett gewinnt gleichfalls an Geschmack und läßt sich mit vielem Vortheil wieder in der Küche verwenden, z. B. beim Braten der Cotelette, beim Rösten der Kartoffeln und beim Schmelzen der meisten Gemüse.

Erklärungen der Ausdrücke,

die

in den Küchen allgemein gebräuchlich sind.

Die meisten dieser Ausdrücke stammen aus dem Französischen, sind aber in Deutschland so allgemein geworden, daß sie gleichsam in's Deutsche übergegangen sind.

Anpassiren: irgend etwas — wie feingehackte Zwiebeln, Petersilie, Trüffeln oder Champignons u. dgl. m. — in Butter auf starkem Feuer halb gar dämpfen.

Anziehen: irgend einen Saft von gedämpftem oder gebratenem Fleische soviel einkochen, daß sich der Saft gleichsam wie

Glace an den Boden der Casserolle ansetzt, damit man das Fett davon hell abschütten kann. Der auf diese Art eingekochte Saft wird Fond genannt. — (Siehe unten Fond.)

Aufdressiren: vor dem Anrichten das Geflügel aufbinden — den Bindfaden wegnehmen.

Blanschiren hat verschiedene Bedeutungen. Alles Fleisch, das weiß werden oder weiß bleiben soll, wird blanschirt, d. h.: das Fleisch, wie z. B. Kalbsmilchner, Kalbsfüße, gebrühter Kalbskopf, zu Fricassée bestimmtes Geflügel oder anderes Fleisch wird mit vielem kalten Wasser auf's Feuer gesetzt und unter öfterem Bewegen und Niederdrücken bis ans Kochen gebracht. Das Fleisch wird dann aus dem heißen Wasser herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt.

Der Reis wird zum Blanschiren gleichfalls mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt.

Die Macaronis aber und alle grünen Gemüse, sowie die Rüben, werden zum Blanschiren in kochendes, etwas stark gesalzenes Wasser gethan, mehr oder weniger eine Zeitlang fortgekocht und dann mit kaltem Wasser abgekühlt.

Degraissiren: soviel wie Abfetten; d. h. von irgend einer Sauçe, einer Suppe oder einem Gemüse das allenfalls sich darauf befindende Fett abnehmen.

Dressiren: dem Geflügel oder sonstigem Fleisch eine schöne, zweckmäßige und ansprechende Form geben.

Flammiren: ein Stück Geflügel über leichter Kohlenflamme hin- und herhalten, damit die feinen Haare abgesengt werden. In größeren Küchen hat man hierzu eigene Maschinen, die mit Spiritus angefüllt und angezündet werden.

Fond nennt man den in der Casserolle zurückgebliebenen, angezogenen Saft irgend eines gedämpften Fleisches.

Glasiren: irgend ein gedämpftes oder gekochtes Fleisch mit warmer Glace (Nr. 12) mittelst eines Pinsels mehrmals anstreichen. Kuchen, Torten und Backwerk werden mit Zuckerglasur glasirt.

Gratiniren: irgend etwas mit einer Kruste versehen, z. B.: Macaronis oder Blumenkohl. Die völlig zubereiteten Macaronis oder der Blumenkohl werden auf die zu Tische bestimmte Schüssel angerichtet, mit feinem Reibbrod (Chaplure) und geriebenem Parmesankäse bestreut, mit etwas frischer Butter belegt und so lange in einen heißen Ofen gestellt, bis das Ganze eine hellbraune Kruste bekommen hat.

Grilliren: auf dem Roste braten.

Kurzkochen: gleichbedeutend mit einkochen.

Legiren heißt: eine Suppe oder Sauçe mit Eiergelb (Liaison) vermischen.

Liaison bedeutet die aufgeschlagenen Eiergelb, die mit etwas Milch, kalter Fleischbrühe oder einigen Tropfen kaltem Wasser verrührt und durch ein Haarsieb passirt sind.

Paniren: z. B. Cotelettes oder dgl. in zerschlagene Eier tauchen und überall mit Reibbrod (fein geriebenes Milchbrod) bestreuen.

Pariren: glatt und rein zuschneiden: die Abfälle nennt man Parüre.

Passiren nennt man: Fleischbrühe oder Sauçen durch ein Sieb oder eine Serviette durchseihen, oder auch eine Fasche (Farce) oder einen Brei (Purée) durch ein Sieb durchtreiben.

Vom Dressiren des Geflügels.

Das Dressiren des Geflügels hat den Zweck, daß solches ein schönes und gefälliges Ansehen bekommt. Das zum Braten bestimmte Geflügel wird jedoch anders behandelt, als jenes, welches zum Dämpfen oder Kochen gebraucht wird. Ich will jenes die Braten- und dies die Dampf-Dressur nennen.

Die Braten-Dressur.

Das Geflügel zum Braten muß rein ausgenommen und überhaupt so behandelt sein, daß es nicht nöthig wird, solches zu waschen; daher hat man vorzüglich darauf zu achten, daß der Kropf nicht zerrissen wird. Das Stück wird behutsam nach

allen Seiten hin über leichte Flamme gehalten (flammirt), mit einem reinen trockenen Tuch überall abgewischt und so fort, bis sich keine feinen Federn mehr daran sehen lassen. Die Füße werden in die Gluth gehalten und die äußere Haut mit einem groben Tuch abgestreift. Der Kopf sammt dem Halse wird abgeschnitten, das Brustbein von innen gespalten, die Klauen an den Füßen werden abgehackt und die Schenkel dem Rücken gleich zurückgedrückt, mit einer langen stählernen Dressir-Nadel wird nun auf dem Rücken, zwischen dem Flügelknochen, eingestochen, so daß die Nadel da, wo die Schenkelknochen einen Winkel bilden, herauskommt, dann einen Finger breit vom Knie wieder eingesteckt, quer durchgezogen, so daß die Nadel an der andern Seite des Huhns auf der nämlichen Stelle herauskommt und den Fuß wieder mitgefaßt hat, dann den Schenkel durch, zwischen dem Flügelbeine heraus. Der Bindfaden wird sodann fest angezogen und zusammengebunden, daß die Brust recht herausgehoben wird.

Kleinere Vögel: wie Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen u. a. m., haben ihre eigene Dressur, und der geneigte Leser wird solches bei der Abhandlung dieser Vögel besonders angezeigt finden.

Die Dampf-Dressur.

Nach dem gehörigen Flammiren und Reinmachen werden an dem zum Dämpfen bestimmten Geflügel die Klauen an den Füßen abgehackt, die Sehnen über und unter dem Knie überschnitten, im dicken Theile des Schenkels wird von unten ein Einschnitt gemacht und mit dem Zeigefinger dieser Einschnitt vergrößert, indem man durch die Oeffnung des Leibes hineinfährt und das Knie hineinsteckt, so daß das ganze Bein im Leibe sich befindet und nichts davon sichtbar ist, als der Fuß, von dem die Klauen abgestumpft sind. Der Steiß wird in den Körper hineingedrückt. Bei Tauben und jungen Enten ist dies hinreichend, sie in ihrer Form zu erhalten, allein bei größeren Stücken: wie Kapaunen, Poularden und Welschen, muß noch mit dem Bindfaden nachgeholfen werden. Dem zu Folge wird mit der Nadel, nachdem die Schenkel zurückgebogen sind, an dem dicken Theil eingestochen, quer durch den Körper gefahren und von der andern

Seite unter den Flügeln wieder zurück, der Bindfaden wird fest angezogen und zusammengebunden, darauf etwas über der Mitte, vom ersten Einstiche nach dem Knie hin, unter dem Bein, gerade durchgestochen, von der andern Seite über dem Beine zurückgefahren und festgebunden.

Das Spicken.

Das Spicken hat doppelten Zweck, nämlich: das Aussehen zu verschönern und dann die trockenen Fleischtheile saftiger zu machen.

Schön zu spicken ist jedoch nicht so leicht, und es gehört viele Uebung dazu, um es einigermaßen darin zur Vollkommenheit zu bringen. Nebst hierzu geeignetem Speck braucht man auch Spicknadeln von Stahl oder Messing, welche inwendig verzinnt sein müssen. Jene von Eisen haben nicht Elasticität genug und zerreißen den Speck beim Durchziehen durch das Fleisch. Die Nadeln müssen von verschiedener Größe vorhanden sein.

Der Spickspeck unterscheidet sich von dem übrigen Speck durch mehr Festigkeit. Ein eigenes Gewebe, ungefähr einen Finger hoch über der Schwarte, trennt ihn von dem weicheren oberen Specke, der zum Belegen des Geflügels verwendet werden kann. Das Schneiden des Specks erfordert eine sichere Hand. Ich will versuchen, solches näher zu erklären. Es wird mit einem scharfen und dünnen Messer ein Stück von dem unteren Specke, 1 Zoll (2½ Cm.) breit und 6 Zoll (15 Cm.) lang, glatt geschnitten. Dieses Stück wird nun quer über der Hand, einen starken Messerrücken dick, bis auf die Schwarte durchgeschnitten, doch so, daß die Einschnitte so viel wie möglich gleich weit von einander entfernt sind. Wenn das Ganze nun so in gleiche Theile getheilt ist, wird das Messer am Ende des Stückes so tief eingesetzt, als die Einschnitte dick sind, und von der Rechten zur Linken durchgefahren, so daß mit einem Schnitt eine Reihe gleich dicker Stückchen Speck herunter gebracht werden. Dieser Schnitt wird nun so oft wiederholt, bis der Speck aufgegangen ist. Solcher Speck kann zur Kalbsnuß (Fricandeau), Rehziemer, Lendenbraten (Filet de boeuf) gebraucht werden; zu Kalbsmilchner (Brieschen), jungen Hühnern, jungen Hasen 2c. muß der Speck jedoch dünner und schmäler gehalten sein. Das schöne Aussehen des Spickens

besteht hauptsächlich darin, daß der Speck sich immer in gerader Linie befindet und in ziemlich gleicher Länge über dem Fleische hervorsieht.

Das Einfassen (Garniren) der Schüsseln.

Um das Gute mit dem Schönen zu verbinden, kam man auf die Idee, die Schüsseln einzufassen, und man wird gestehen, daß eine schön eingefaßte Schüssel dem Auge ebenso wohlthut, als der Inhalt derselben dem Gaumen Freude macht. Streng genommen sollten zum Einfassen der Schüsseln nur eßbare Dinge genommen werden. Bei warmen Gerichten sollen die Einfassungen aus zierlich geschnittenem und dann in Butter gebackenem Weißbrod (Croutons) bestehen, das auf den innern Rand der Schüssel vermittelst Eiweiß aufgestellt wird, wozu die Schüssel ziemlich warm sein muß, damit das Eiweiß gleich daran fest hält. Oft wird das ausgebackene Brod auch blos herumgelegt. Von dem übrig gebliebenen Butterteig kann man gleichfalls passende Figuren, wie halbe Monde, Dreiecke, verschobene Vierecke, ausstechen, im Ofen gelb backen und damit die Schüsseln einfassen. Die Einfassungen von Nudelteig können zwar zierlicher gehalten werden, entsprechen aber nicht so ganz, weil der Teig ungenießbar ist.

Das Befestigen auf der Schüssel geschieht auf dieselbe Weise, wie bei der Einfassung von Brod.

Bei den verschiedenen Magnonaisen, kalten Salmys, Fisch- und Geflügel-Salaten, Galantinen, kalten Fischen und sonstigen kalten Fleischgerichten, besteht die Einfassung hauptsächlich aus saurer Gelée (Aspic), hartgekochten Eiern, Butter, den kleinsten Herzchen vom Hauptsalat, gekochtem und wieder kalt gewordenem Wurzelwerk.

Speisezettel zu machen.

Eine feste Norm anzugeben, wie Speisezettel gemacht werden, halte ich nicht wohl für möglich. Am besten thut man, sich nach der Gewohnheit des Hauses zu richten. Nur bei großen Essen (Diners) tritt die Kochkunst in ihre vollen Rechte ein, und es mag daher ungefähr Folgendes zur Regel dienen:

Nach deutscher Art kommt gewöhnlich zuerst die Suppe, dann Pastetchen (Croquettes), gefüllte Muscheln u. dgl., oder auch Austern, geräucherter Lachs, Caviar und so fort. — Die Franzosen nennen dieses die hors-d'oeuvres.

Dann warmer Fisch.

Gekochtes oder gebratenes Rindfleisch und die dazu gehörigen Beilagen.

Die Gemüse mit ihren Beilagen.

Die Ragoûts.

Die warmen Mehlspeisen.

Die warmen Braten mit Salat und Compotes.

Die kalten Braten.

Die süßen Gelées oder Crêmes.

Dessert.

In England weicht man insofern davon ab, daß das ganze Essen in drei Trachten (courses) zu Tische kommt.

Die Suppen, Fische, die großen Stücke: wie Rindsbraten und die Ragoûts bilden die erste Tracht.

Die Braten, die süßen Schüsseln und die Gemüse die zweite Tracht.

Das Dessert die dritte Tracht.

Bei der ersten Tracht müssen außer den eben angeführten Schüsseln immer noch mehrere Gemüse, die in Salzwasser abgekocht sind, vorhanden sein, hauptsächlich Kartoffeln in verschiedener Gestalt.

Bei der zweiten Tracht kommen auf einen Nebentisch (side table) ein Hammelssattel gekocht oder gebraten, auch kalter Rindsbraten (sir loin beef), Schinken oder auch kalte Pasteten.

Die Franzosen geben nach der Suppe die hors-d'oeuvres in ziemlich großer Anzahl, dann die Fische; die großen Stücke mit den sogenannten großen Gemüsen: wie abgekochter Kohl, Kartoffeln und allen Arten Wurzeln.

Die Ragoûts (Entrées).

Die Braten und Salate.

Die kleinen Gemüse,
Die süßen Schüsseln, } Entremets.

Dessert.

Zu bemerken bleibt noch, daß immer die weißen Ragoûts vor den braunen herumgereicht werden, ebenso der einheimische Braten vor dem wilden.

Die in diesem Buche vorkommenden Gewichte sind nach dem jetzt allgemein gültigen Zollvereinsgewicht, die Maaße nach Frankfurter Maas gerechnet; der angeführte Löffel hält einen Frankfurter Schoppen (ein halbes Liter). Da jedoch mit dem 1. Januar 1872 in Deutschland neue einheitliche Gewichte und Maaße zur Einführung kommen, so sind diese jetzt schon überall in Klammern beigefügt, wodurch die Brauchbarkeit des Buches auch für später gesichert ist. Das Verhältniß der alten und neuen Maaße und Gewichte stellt sich, in runden Zahlen gerechnet, wie folgt:

1 Pfund = 1/2 Kilogramm (500 Gramm),
1/2 Pfund = 250 Gramm,
1/4 Pfund = 120 Gramm,
1 Loth = 15 Gramm,
1 Quentchen = 4 Gramm,
1 Maas = 2 Liter (genau 1 8/10 Liter),
1 Schoppen = 1/2 Liter.
1 Zoll = 2 1/2 Centimeter.

Erster Abschnitt.

Verschiedene Brühen.

1. Fleischbrühe (Bouillon). Zur gewöhnlichen Fleischbrühe rechnet man auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Rindfleisch 1 Maas (2 Liter) Wasser. Um jedoch gute und schmackhafte Fleischbrühe zu bekommen, ist es nothwendig, daß das zu kochende Fleisch abgelegen sein muß, damit sich die Gallerte im Kochen besser auflösen kann. Das Fleisch muß an einem reinen Orte geschnitten werden, damit man nicht nöthig hat, solches zu waschen, sondern blos mit einem reinen Tuch abzuwischen. Die sogenannten Zugaben beim Fleische müssen, wenn solche gebraucht werden sollen, immer gewaschen sein.

Hat man nun 8 Personen bei Tische, so werden 4 Pfund (2 Kilogr.) Fleisch, die Knochen nicht mitgerechnet, in einen passenden Topf gelegt, mit 4 Maas (7 Liter) kaltem Wasser begossen, es wird 1 Eßlöffel voll Salz dazugethan, auf's Feuer gesetzt und in's Kochen gebracht. Um das Schäumen zu befördern, wird von Zeit zu Zeit etwas kaltes Wasser nachgegossen. Nach dem gehörigen Schäumen wird der Topf so gestellt, daß er nur langsam von einer Seite kocht, die Brühe wird mit einer Zwiebel, worin 1 oder 2 Gewürznelken gesteckt sind, $^1/_2$ Kopf Selleri, 1 Petersilienwurzel, 1 Kopf Kohl und 2 Gelberüben und etwas Lauch belegt und genau zugedeckt. 3 Stunden anhaltendes Kochen ist hinreichend, ein Stück Fleisch von 4 Pfund (2 Kilogr.), wenn solches abgelegen ist, gar zu machen.

Soll das Fleisch auf den Tisch kommen, so muß der Topf von dem Feuer abgehoben werden, damit es nicht verkoche. Das Fett wird nun von der Fleischbrühe abgenommen, und die Brühe durch ein feines Haarsieb oder eine reine Serviette zum anderweitigen Gebrauch abgeseiht, dieselbe soll hell und von angenehmem Geschmacke sein. Uebrigens können in der Fleischbrühe

sowohl als in der Jus alle Abfälle von Ochsenfleisch, Kalbfleisch und Geflügel mitgekocht werden, was für die Fleischbrühe nur von Vortheil ist.

2. Braune Fleischbrühe (Jus). Hierzu nimmt man 4 Pfund (2 Kilogr.) Rindfleisch nebst etwas fettem rohen Schinken. Das Fleisch, das in dünne Scheiben geschnitten wird, kommt in eine passende Casserolle, deren Boden mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Gelberüben fingerdick ausgelegt ist, hierauf gießt man ½ Löffel fetter Fleischbrühe, stellt die Casserolle auf starkes Feuer, damit der darin befindliche Saft schnell einkoche; wenn der Saft anfängt, sich gelb zu färben, so wird die Casserolle auf schwaches Feuer gesetzt und langsam gehen gelassen, bis der Saft ganz schwarz ist, ohne anzubrennen. Das helle Fett wird abgeschüttet und die Casserolle mit 2 Maas (3½ Liter) kaltem Wasser aufgefüllt, auf starkes Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht. Nach dem Abschäumen läßt man die Brühe, nachdem man ein Lorbeerblatt, einige Gewürznelken, nebst ganzen Pfefferkörnern beigefügt hat, drei Stunden kochen, dann nimmt man das darauf befindliche Fett weg und seiht die Brühe zum ferneren Gebrauch durch ein feines Haarsieb. Diese Brühe erfordert in ihrer Behandlung viele Sorgfalt, denn sie soll ganz dunkelbraun, beinahe schwarz aussehen, kräftig schmecken, ohne dabei den mindesten Brandgeschmack zu haben. Fettes Hammelfleisch, z. B. die Abfälle von Hammels-Cotelettes, unten in die Casserolle auf die Zwiebeln gelegt, gibt der Jus eine sehr schöne Farbe.

Hat man etwa kräftige Fleischbrühe vom vorhergehenden Tag übrig, so kann man auch, zum einfachen Hausgebrauch, nur die Hälfte von obigem Fleisch — Rind- oder Kalbfleisch — nehmen, solches mit Zwiebeln und Gelberüben, in dünne Scheiben geschnitten, in gutem Fett oder Kochbutter schön hochgelb anbraten und darauf nach und nach mit kräftiger Fleischbrühe auffüllen. Das Ganze läßt man 1—1½ Stunden lang aufkochen. Ob diese Jus durch Lorbeerblätter, Gewürznelken und Pfefferkörner gewürzt werde, bleibt dem häuslichen Gebrauch anheimgestellt.

3. Kalbfleischbrühe. Vier Pfund (2 Kilogr.) fleischige Kalbsknochen (Jarets), hauptsächlich vom Kniestück, werden mit

3 Maas (5 ½ Liter) Wasser in's Kochen gebracht, sorgfältig abgeschäumt und nach zweistündigem, anhaltendem langsamen Kochen durch ein feines Haarsieb abgeseiht und wird das allenfalls sich darauf befindende Fett rein abgenommen. Da diese Brühe meistens nur für Kranke benutzt wird, so bleibt alles Grüne und Wurzelwerk weg.

4. Hühnerbrühe. Zwei alte Hühner werden nach dem Reinmachen und Flammiren in Stücke geschnitten, mit einem Kalbsknochen (Jaret) von 2 Pfund (1 Kilogr.), mit 2 Maas (3 ½ Liter) Wasser, oder besser mit schwacher ungesalzener Kalbfleischbrühe (Nr. 3) zum Feuer gesetzt, solches wird alsdann, nachdem es aufgekocht ist, abgeschäumt, mit einigen frischen Champignons, 1 Zwiebel, ½ Sellerikopf, 2 Gelberüben und einem ganz klein wenig Muskatblüthe belegt, zugedeckt und während 3 Stunden langsam gekocht.

Statt des Huhns kann man auch die Abfälle von Geflügel, wie Hals, Flügel, Füße und Magen, welches alles sehr rein gewaschen sein muß, gebrauchen, und mit einem Kalbsknochen, nebst ¼ Pfund (120 Gr.) rohen, magern Schinken, wovon die Schwarte, sowie überhaupt alles Schwarze und Raucherige abgeschnitten ist, zusammen auf gleiche Weise kochen.

Werden die Hühner benutzt, so müssen sie nach dem Flammiren mit der Dampf-Dressur (siehe Einleitung, von der Dampf-Dressur) versehen werden; dabei ist zu beobachten, daß sie während dem Kochen nicht verkochen. Gewöhnlich werden dann die Hühner aus der Brühe herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, die Haut wird davon genommen, das Fleisch in passende Stücke rein zugeschnitten und später in einer Suppe mit zu Tische gegeben.

5. Fleischbrühe von Feldhühnern. Hierzu werden gewöhnlich nur die Abfälle von den Feldhühnern genommen, welchen man noch frische Hasenknochen oder einen ganzen Lapin beifügt. Dies alles, mit ¼ Pfund (120 Gr.) Butter, legt man in eine Casserolle, deren Boden mit Zwiebeln und Gelberüben-Scheiben belegt ist, läßt es auf dem Feuer schwach anziehen und füllt dann die Casserolle mit leichter Fleischbrühe auf. Nach dem gehörigen und sehr sorgfältigen Abschäumen

wird die Brühe mit 3 Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken und ganzen Pfefferkörnern, 1 Sellerikopf und 2 Petersilienwurzeln belegt und langsam, 2 Stunden lang, gekocht.

Sind Abfälle von frischen Champignons oder frischen Trüffeln (die aber sehr rein gewaschen sein müssen, so daß kein Sand mehr daran ist) in der Küche vorhanden, so können sie mit großem Vortheil in der Brühe mitgekocht werden.

Nach dem gehörigen Garkochen wird die Brühe durch ein feines Haarsieb passirt und längere Zeit ruhig hingestellt, damit die in der Brühe sich befindenden geronnenen Bluttheilchen sich setzen können und man die Brühe ganz hell und rein abschütten kann.

6. Fleischbrühe von Fasanen, Schnepfen, Lerchen und Wildbret. Alle diese verschiedenen Gattungen von Brühen erleiden dieselbe Behandlung wie jene von Feldhühnern. (Nr. 5.)

Zu bemerken bleibt noch, daß das zu beiden Brühen zu verwendende wilde Geflügel oder Wildbret nicht frisch genug sein kann, es darf auch nicht im geringsten riechen (haut-goût haben).

7. Ochsenthee, englisch (Beef Tea). Hierzu wird 1 Pfund (1/2 Kilogr.) von aller Haut und allem Fett entblößtes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten, mit 2 Schoppen (1 Liter) kochendem Wasser begossen, eine Stunde langsam gekocht, dann durch eine feine Serviette getröpfelt.

8. Hammelsthee (Moutton Tea). Schneide 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Hammelfleisch vom Nierenstück, ohne alles Fett, in dünne Scheiben, lege es in eine Casserolle, gieße 2 Eßlöffel kaltes Wasser daran und lasse es auf dem Feuer verdämpfen; wenn der Saft ganz verdämpft ist, wird es mit 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) Wasser aufgefüllt und 1/2 Stunde langsam gekocht. Die Brühe muß sehr hell sein, sie wird dann durch eine feine Serviette abgeseiht. Diese und die vorhergehende Brühe (Nr. 7) werden sehr häufig in England für Kranke zum Trinken gemacht.

9. Fastenbrühe (Bouill onmaigre). Vier Pfund (2 Kilogr.) geputzte und reingewaschene Schleihen oder Karpfen werden in einer Casserolle mit 1/4 Pfund (120 Gr.) Butter, ein paar in

Scheiben geschnittener Zwiebeln, ebenso vielen Gelberüben, 2 Petersilienwurzeln, etwas Thymian, 2 Lorbeerblättern und 2—3 Händen voll trockner Erbsen gelb gedämpft; mit 6 Gewürznelken, einem Eßlöffel voll ganzer Pfefferkörner, einem Theelöffel voll Muskatblüthe, etwas Ingwer, einigen frischen Champignons oder frischen Morcheln, nebst dem gehörigen Salze gewürzt, dann mit 4 Maas (7 Liter) kochendem Wasser aufgefüllt, langsam 2 Stunden gekocht und dann durch ein feines Haarsieb passirt.

10. **Fleischgallerte oder sauere Gelée** (Aspic). In einen Kessel, der mit ungefähr 5 Maas (9 Liter) Wasser angefüllt ist, kommen 4 Pfund (2 Kilogr.) mageres Rindfleisch, 2 Pfund (1 Kilogr.) Kalbsknochen vom Bug oder Knie, 6 Kalbsfüße und der etwa vorhandene Abfall von Geflügel. Nachdem Alles im Kessel ins Kochen gebracht und gehörig abgeschäumt ist, kommen noch dazu: 2 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, 1 Sellerikopf und 1/2 Stange Meerettig, 2 Gelberüben, 2 Petersilienwurzeln, 8 Gewürznelken und 20 Pfefferkörner. Dies alles wird genau bedeckt und 5 Stunden gekocht. Sollen die Kalbsfüße benutzt werden, so müssen solche eine Stunde vorher herausgenommen werden, sonst würden sie verkochen. Nach dieser Zeit wird die Brühe durch ein Tuch in einen flachen irdenen Topf oder Pfanne gegossen, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, um den andern Tag das Fett, das sich oben festgesetzt hat, besser abnehmen zu können und um zu sehen, ob die Gallerte fest genug ist. Sollte sie nicht fest genug sein, so muß dieselbe noch auf starkem Feuer mehr eingekocht werden. Die gestandene Gallerte, gewöhnlich in der Küche nur Stand genannt, wird nun — nachdem alles Fett davon abgenommen ist — in kleine Stücke geschnitten und in eine sehr reine, wo möglich frisch verzinnte Casserolle gethan, 6 ganze Eier dazu geschlagen, mit dem nöthigen Salz, einer halben, in dünne Scheiben geschnittenen Citrone, 1 Schoppen (1/2 Liter) weißen Wein und mit 5 oder 6 Eßlöffel voll starkem Bertramessig gewürzt und mit einer hölzernen Schneeruthe auf dem Feuer so lange geschlagen, bis sie zu kochen anfängt. Die Casserolle wird nun vom Feuer gesetzt, mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind, zugedeckt und so ruhig eine Stunde stehen gelassen.

Während dieser Zeit wird ein reines, naß gemachtes Tuch über die Füße eines umgestürzten Stuhles gebunden, ein Geschirr, am besten ein Porzellangefäß, darunter gestellt, und die Aspic aufgegossen. Das zuerst Durchgelaufene wird noch einmal aufgeschüttet und dieses Verfahren so oft wiederholt, bis die Aspic endlich ganz klar und hell erscheint.

Sollte die Aspic nicht hell sein, so muß noch etwas Essig zugesetzt, dieselbe mit 2 Eiern noch einmal auf dem Feuer geschlagen und so ganz wie das erste Mal behandelt werden. Die glühenden Kohlen auf dem Deckel bezwecken, daß sich die Aspic scheidet, und sie dürfen daher nie weggelassen werden. Das Scheiden kann auch im warmen Ofen hervorgebracht werden: zu diesem Zwecke wird die Aspic, nachdem sie, wie oben angezeigt, bis zum Kochen gebracht ist, ohne Deckel auf einen Dreifuß in einen nicht zu heißen Ofen gestellt und gleichfalls eine volle Stunde darin ruhig stehen gelassen. Sorge ist zu tragen, daß die Aspic im Ofen durchaus nicht kocht, sondern nur kochend heiß bleibt. Das Aufschütten bleibt dasselbe.

Will man Aspic von verschiedener Farbe haben, so wird der noch ungeklärte Stand in 2 Theile getheilt und der eine Theil mit etwas aufgelöster Cochenille oder besser mit etwas Saft von eingemachten Rotherüben zu schöner Farbe, vor dem Klären, roth gefärbt. Soll die Aspic von hellbrauner Farbe sein, so wird sie mit einigen Tropfen Zucker-Jus (Nr. 41) gefärbt; das übrige Verfahren bleibt dasselbe, wie es oben angegeben ist.

Sehr häufig ereignet es sich, daß die Aspic, trotz aller angewandten Mühe und Sorgfalt, beim Aufschütten auf die Serviette nicht durchläuft; die Ursache davon ist in der Regel in der Serviette zu suchen; dieselben sind meistens mit Baumwolle vermischt, durch die heiße Aspic werden die Baumwollfäden zusammengezogen und das Tuch wird deshalb so dicht, daß die Aspic unmöglich durchlaufen kann. Es ist daher zweckmäßiger, sich große Filtrirsäcke von Flanell oder Beuteltuch, jedoch von reiner Wolle, nach Art der Kaffeesäcke zu machen, die oben mit 4 starken Schlingen versehen sind, um den Sack daran bequem an einem geeigneten Ort aufzuhängen.

Im Winter ist es nöthig, daß die Aspic an einem nicht zu kalten Ort aufgeschüttet wird.

Durch die gegenwärtige allgemeine Verbreitung der Geladine kann die saure Gelée (Aspic) jetzt viel einfacher und billiger hergestellt werden.

Man nimmt nämlich gewöhnliche Fleischbrühe, versetzt solche mit dem nöthigen Essig, einigen Citronenscheiben, ganzen Pfefferkörnern und Gewürznelken zu angenehmem, piquantem Geschmacke, gibt die Geladine, sowie die Eier dazu, schlägt das Ganze mit einer hölzernen Schneeruthe auf dem Feuer so lange, bis es zu kochen anfängt; die weitere Behandlung ist in allen Stücken dieselbe, wie solches am Eingange dieser Nummer angegeben ist.

Zu 3 Schoppen Fleischbrühe sind 3 ganze Eier oder das Weiße von 6 Eiern zum Klären hinreichend. Die Fleischbrühe muß kalt sein und darf nicht das geringste Fett darauf stehen.

Das Verhältniß der Geladine ändert sich jedoch nach dem jeweiligen Kälte- oder Wärmegrad, bei kalter Temperatur reichen 7—8 Loth (120 Gr.) hin, um 3 Schoppen Flüssigkeit (1 ½ Liter) die nöthige Haltbarkeit zu geben, bei mittlerer Temperatur nehme man 2—3 Loth (40 Gr.) mehr, sowie bei heißer Temperatur 4—5 Loth (70 Gr.) weiter. — Damit die Geladine sich vollständig auflösen kann, ist es nothwendig, daß dieselbe 8—10 Stunden lang vorher in kaltes Wasser eingeweicht und dann mit den Händen ausgedrückt werde.

11. Brühe von Kalbsfüßen oder Kalbsstand. Sechs gebrühte und ausgebeinte Kalbsfüße werden in einer Casserolle mit 1 Maas (2 Liter) kaltem Wasser begossen, aufs Feuer gesetzt und sehr sorgfältig abgeschäumt, 3—4 Stunden gekocht, dann durch ein Sieb abgeseiht und kalt gestellt, um das Fett besser abnehmen zu können. Wenn einige sehr reine und gut gewässerte Speckschwarten mitgekocht werden, so gewinnt der Stand bedeutende Festigkeit. Dieser Stand wird zu verschiedenen süßen Sulzen (Gelées) gebraucht.

12. Trockene Fleischbrühe oder Bouillon-Tafeln (Glace). 12 Pfund (6 Kilogr.) Rindfleisch, ebenso viel Kalbfleisch und 2 alte Hühner, nebst 6 Kalbsfüßen kommen in einen Kessel und werden mit 14 Maas (25 Liter) kaltem Wasser ins Kochen gebracht und sehr sorgfältig abgeschäumt. Man läßt solches 5 bis 6 Stunden von der Seite her kochen. Die Brühe wird dann durch ein feines Tuch in ein anderes Geschirr abgeseiht,

das Fett abgenommen, über Nacht kalt gestellt, den andern Morgen wird die Brühe noch einmal durch ein Tuch laufen gelassen, damit alles Fett und der Satz, welcher sich auf dem Boden in der Casserolle gebildet hat, zurückbleibe. Die Casserolle wird nun auf starkes Feuer gesetzt und Alles so schnell wie möglich eingekocht, der aufsteigende Schaum wird sauber abgenommen; wenn die Brühe anfängt sich zu verdicken, so muß mit einem hölzernen Löffel anhaltend fest auf dem Boden gerührt werden, um das Anbrennen zu verhüten, bis sich die Glace vom Löffel in dicken Fäden aufziehen läßt, dann wird sie in ein anderes Geschirr geleert und darin gänzlich abgekühlt. Sollte die Glace aber längere Zeit aufbewahrt werden, so muß man sie in Chocolade-Formen gießen, nach dem Erkalten herausnehmen und einige Zeit in freier Luft trocknen. Im Fall die Glace doch später anlaufen sollte, so wird sie blos mit kaltem Wasser abgewaschen und abgetrocknet. Vortheilhafter geschieht das Aufbewahren der Glace, wenn solche nach ihrem Einkochen, mittelst eines Trichters, in reine Därme, am Besten in Ochsenschlunde, eingefüllt wird. Die mit Glace angefüllten Därme werden sogleich mit Bindfäden an ihren Oeffnungen fest zugebunden und an einem kühlen, trockenen Orte, zum gänzlichen Erkalten, aufgehängt. Beim Gebrauche schneidet man eine Scheibe ab, legt solche einige Zeit in kaltes Wasser, worauf sich alsbald die an der Glace fest anklebende Haut mit leichter Mühe abziehen läßt.

Das Auflösen der Glace geschieht am Einfachsten und Schnellsten, wenn man solche in kleine Würfel, von der Größe einer Erbse, schneidet, davon 1 Loth (15 Gramm) — so viel rechnet man dafür — in eine Bouillontasse gibt und solches mit einem Theelöffel voll heißem Wasser begießt und die fest zugedeckte Tasse einige Minuten stehen läßt. Die Glace wird dann zu einem zarten Brei verrührt und unter anhaltendem Rühren, je nach Bedarf, mit dem nöthigen kochenden Wasser, kochender Fleischbrühe, Jus oder Sauçe verdünnt.

Zu bemerken bleibt noch, daß durchaus kein Salz und eben so wenig Wurzelwerk mitgekocht werden darf.

Zweiter Abschnitt.

Saucen, Purées und dazu gehörige Ingredienzien.

a) Saucen im Allgemeinen.

Der Jesuite, Pater Brumoy, welcher die Vorrede zu dem Werke schrieb, das Marin, ein französischer Koch, um das Jahr 1740 herausgab, sagte unter Anderem in dieser Vorrede: „Ein guter Koch muß die Eigenschaften der von ihm verwendeten Substanzen genau kennen, damit er die Nahrungsmittel, welche uns die Natur in einem rohen Zustande liefert, berichtigen und vervollkommnen kann. Er muß mit einem gesunden Urtheil, einem sichern Geschmack und einem zarten Gaumen ausgestattet sein, damit er die Ingredenzien sinnreich combiniren kann. Das Würzen ist die Klippe mittelmäßiger Köche. Ein Koch muß eine sichere, entschlossene und rasche Hand haben und den Gaumen seines Herrn auf das Sorgsamste studiren, um seinen eigenen ganz darnach zu bilden.“ Ich bin von der Wahrheit dieser Worte so fest überzeugt, daß ich mich gedrungen fühle, dieselben gleichsam als Einleitung zu den Saucen hier wiederzugeben und füge nur noch hinzu, daß man an einer Sauce den Werth des Kochs erkennen kann. Die Saucen bilden die Grundlage der Küche, es gehört aber auch viel Mühe, Fleiß und Ausdauer dazu, um es darin zu einiger Fertigkeit zu bringen.

Alle möglichen Arten von Saucen anzuführen, halte ich für überflüssig, denn die weißen Saucen sowohl, wie die braunen, lassen sich durch Zuthaten, wie z. B. durch Champignons,

Morcheln, Oliven, Lauerchen, Gurken u. dgl. m., außerordentlich vermehren. Den eigenthümlichen Geschmack und die größte Kraft erhalten die Sauçen aber nur dadurch, daß sie mit dem jedesmaligen abgefetteten Safte (Fond) des Fleisches versetzt werden, zu welchem die Sauçe gegeben wird.

Eine Hauptbedingung bei allen Sauçen bleibt, daß dieselben gehörig gar gekocht sind, daß sie eine schöne, ansprechende Farbe haben, nicht zu dick oder zu dünn sind und daß sich durchaus kein Fett auf der Oberfläche der Sauçe befindet.

13. Weiße Einbrenn. Lasse 4 Loth (60 Gr.) Butter in einer Casserolle auf dem Feuer hell werden, mische 8 Eßlöffel voll feines Mehl dazu, rühre es gut durcheinander und stelle die Casserolle auf ganz schwaches Feuer, dann röste das Mehl 1/4 Stunde lang unter öfterem Umrühren, wobei man Sorge tragen muß, daß das Mehl ganz weiß bleibt. Diese Einbrenn kann mehrere Tage in einem irdenen Gefäß aufgehoben werden, ohne zu verderben.

14. Braune Einbrenn. Zu 4 Loth (60 Gr.) Butter, auch gutem Bratenfett, kommen nur 6 Eßlöffel voll Mehl, weil die braunen Sauçen nicht so dick sein müssen wie die weißen. Das Mehl röste auf etwas stärkerem Feuer, bis es eine schöne hellbraune Farbe hat; es darf aber nicht anbrennen, sonst würde die Sauçe einen bittern Geschmack bekommen.

15. Weiße Sauçe (grande sauçe). Die weiße Einbrenn (Nr. 13) wird mit weißer kochender Fleischbrühe, unter immerwährendem Rühren, aufgefüllt, bis sich eine dünnflüssige Sauçe bildet. Von Anfang darf nur wenig Fleischbrühe daran gegossen werden, dann immer etwas mehr, sonst würde die Sauçe nicht glatt. Während dem Kochen, sie darf aber nur langsam von einer Seite kochen, kommt 1 kleine Zwiebel mit 1 Gewürznelke, 1 Gelberübe und 1/2 Lorbeerblatt dazu, im Sommer kann man auch Champignons oder die reingewaschenen Schalen davon daran thun, der aufsteigende Schaum wird von Zeit zu Zeit abgehoben. Nach 1 1/2- bis 2stündigem Kochen wird die Sauçe durch ein Sieb in einen Topf gegossen und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt, von Zeit zu Zeit umgerührt, damit sich keine Haut auf der Sauçe bilden kann. Diese Sauçe soll schön

weiß aussehen und einen jeden Geschmack, den man ihr gibt, annehmen.

Sind Abfälle von weißem Geflügel oder von Kalbfleisch vorhanden, so können solche gleich von Anfang zu der Einbrenn gethan und in der Sauce mitgekocht werden, wodurch diese bedeutend an Kraft gewinnt.

16. **Legirte Sauce** (Sauce allemande). Ein Löffel voll von der vorhergehenden Sauce (Nr. 15) wird mit 1/2 Löffel voll Fleischbrühe verdünnt und unter anhaltendem, festem Rühren mit dem Kochlöffel, auf starkem Feuer ins Kochen gebracht, der aufsteigende Schaum wird abgenommen, die Sauce mit Salz, etwas Muskatnuß und ein wenig weißem Pfeffer gewürzt und dann mit 4 oder 5 Eiergelb legirt, der Saft von einer Citrone wird daran gedrückt und durch ein feines Sieb oder Serviette geseiht.

Unter Legiren versteht man in der Küche eine Sauce mit Eiergelb vereinigen (binden), und das dazu gebrauchte Eiergelb, das mit etwas süßem Rahm und mit einem Stückchen Butter, von der Größe einer Haselnuß, gut verrührt ist, heißt eine Liaison.

Das Legiren selbst unterliegt jedoch einiger Schwierigkeit. Nachdem die Liaison zurecht gestellt ist, wird die Sauce eine Minute vom Feuer genommen und dann, unter immerwährendem Rühren, langsam an das Eiergelb gegossen, das Ganze wird auf dem Feuer noch eine Minute fortgerührt, durch ein Sieb gepreßt und zum ferneren Gebrauche zurückgestellt; nach dem Legiren darf die Sauce nicht mehr kochen, sonst würde sie gerinnen, und dann wäre sie verdorben. Diese Sauce soll von schöner gelber Farbe sein und dabei sehr zart und kräftig schmecken.

17. **Krebssauce** (Sauce aux écrevisses). Hierzu wird eine Liaison (siehe die vorhergehende Nummer) mit 2 bis 3 Eßlöffel voll schöner, rother Krebsbutter (Nr. 62) gut verrührt und die bis zum Legiren fertige Sauce (Nr. 15) damit legirt, die über die reingeputzten und ausgedrückten Krebsschweifchen in eine passende Casserolle passirt und mit Citronensaft im Geschmacke gehoben wird.

18. **Austernsauce** (Sauce aux huitres). Zwei Dutzend Austern, die aus ihren Schalen genommen sind, werden mit ihrem

Saft in einer Casserolle einmal aufgekocht, dann auf ein Haarsieb geschüttet und die Bärte davon abgemacht. Man gibt hierauf die Austern, sammt dem abgelaufenen Saft, in eine kleine Casserolle und vermengt sie mit ½ Löffel voll kräftiger, legirter Sauçe (Nr. 16), die jedoch dicker wie gewöhnlich gehalten sein muß. Das Ganze wird mit Citronensaft und einem Theelöffel voll englischer Sardellenessenz gewürzt.

19. Weiße Sardellensauçe (Sauçe aux anchois liée). Ein eigroßes Stück Sardellenbutter (Nr. 61) und ein Theelöffel voll fein gehackter Petersilie werden vor dem Anrichten in einem Löffel voll legirter Sauçe (Nr. 16) verrührt und mit Citronensaft gehoben.

20. Weiße Rahmsauçe (Béchamelle). Man koche einen Löffel voll weißer Sauçe (Nr. 15), die mit ½ Löffel voll Fleischbrühe verdünnt wird, auf starkem Feuer, unter immerwährendem Rühren auf die Hälfte ein, dann gieße man 1 Schoppen (½ Liter) süßen kochenden Rahm zu, und nachdem man es noch einmal bis nahe auf die Hälfte eingekocht hat, treibt man es durch.

Um auf eine leichtere und schnellere Art Beschamelle zu machen, läßt man in einer Casserolle ein eigroßes Stück Butter zergehen, schneidet etwas mageren, rohen Schinken in kleine Würfel daran, legt eine kleine Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, und ½ Lorbeerblatt dazu, thut einen Eßlöffel voll feines Mehl daran, läßt alles zusammen langsam und ganz weiß rösten, füllt es dann mit 2 Schoppen (1 Liter) kochendem Rahm oder guter Milch auf und kocht es nun, unter starkem Aufrühren, auf die Hälfte ein. Diese Sauçe wird nun mit Salz, Muskatnuß und ein klein wenig weißem Pfeffer abgewürzt und durch ein Sieb gestrichen. Sie soll sehr weiß, ziemlich dick und von angenehmem, eigenthümlichem Geschmack sein.

21. Weiße Kräutersauçe (une Ravigote). Ein Löffel voll kochende, weiße Sauçe (Nr. 15) wird mit 4 Eßlöffel voll starkem, gleichfalls kochendem Bertramessig vermengt, mit dem nöthigen Salz und etwas weißem Pfeffer gewürzt, vor dem Anrichten noch mit einem Stückchen frischer Butter verrührt und mit einem Eßlöffel voll sehr feingehackter Petersilie, ebenso viel Körbel und Bertramblättern im Geschmacke gehoben. Die feingeschnittenen

Kräuter müssen jedoch vorher, eine Minute lang, in kochendem Salzwasser abgekocht und alsdann recht ausgedrückt gewesen sein.

22. **Bertramsauçe** (Sauçe à l'estragon). Diese Sauçe ist ganz wie die vorhergehende (Nr. 21), nur mit dem Unterschiede, daß, statt der Kräuter, länglich geschnittene Bertramblätter genommen werden, die vorher abgekocht waren.

23. **Legirte Gurkensauçe** (Sauçe allemande aux concombres). Zwei große, frische reingeschälte Gurken werden der Länge nach in 4 Theile gespalten, und nachdem die innere kernige Seite davon geschnitten ist, werden sie die Quere in 1/2 Zoll große viereckige Stücke geschnitten; diese Stücke werden nun in Salzwasser einige Minuten lang gekocht, dann wird das Wasser abgeschüttet, die Gurken werden mit ein wenig frischer Butter, unter öfterem Umschwingen, auf starkem Feuer gargedämpft und nun mit einem Löffel voll legirter Sauçe (Nr. 16) begossen, mit dem nöthigen Salz, etwas Muskatnuß, weißem Pfeffer und einem Eßlöffel voll sehr fein gehackter Petersilie gewürzt und bis zum Gebrauche warm gestellt.

24. **Braune Sauçe** (Sauçe espagnole). Die braune Einbrenn wird mit kochender brauner Brühe (Jus Nr. 2) nach und nach auf dem Feuer zu einer dünnflüssigen Sauçe abgerührt, mit 1 Zwiebel, 1 Gelberübe, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken und 10 Pfefferkörnern belegt; auch die Abfälle von Trüffeln oder Champignons, wenn solche vorhanden sind, können daran gethan werden. Nach 2stündigem langsamen Kochen wird die Sauçe durch ein Sieb in einen irdenen Topf geseiht, bis zum Kaltwerden manchmal umgerührt und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt. Diese Sauçe bildet die Grundlage zu den meisten andern.

25. **Sauere Sauçe** (Sauçe piquante). Vier Eßlöffel voll starken Essigs werden mit 1 Lorbeerblatt zur Hälfte eingekocht, dann mit 1/2 Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) vermengt, aufgekocht, mit Salz gewürzt und durchgeseiht.

26. **Pfeffersauçe** (Sauçe poivrade). In die vorhergehende sauere Sauçe (Nr. 25) wird ein Kaffelöffel voll weißen Pfeffers gemengt.

27. **Capernsauçe** (Sauçe aux câpres). Der sauern Sauçe (Nr. 25) werden 2 Eßlöffel voll Capern beigegeben.

28. Sardellensauçe (Sauçe aux anchois). Sechs große, reingewaschene Sardellen werden ausgegrätet, feingestoßen und mit 3 Eßlöffel voll Essig und einigen Pfefferkörnern aufgekocht, mit der braunen Sauçe (Nr. 24) aufgefüllt, gekocht und durchpassirt.

Man kann auch die ausgegräteten Sardellen fein würfeligt schneiden und sauere Sauçe darüber gießen.

29. Zwiebelsauçe (Sauçe aux oignons). Eine große Zwiebel wird in viereckige Stücke geschnitten und in Butter gelb geröstet. Alsdann wird die Butter wieder abgegossen und die Zwiebeln werden mit 4 Eßlöffel voll Essig und etwas Jus gargekocht, mit der braunen Sauçe (Nr. 24) aufgefüllt, mit Salz und ein klein wenig Pfeffer gewürzt.

30. Schalottensauçe (Sauçe aux échalottes). Wird ganz so behandelt wie die Zwiebelsauçe (Nr. 29), nur mit dem Unterschiede, daß die Schalotten ganz fein geschnitten sein müssen und nach dem Rösten statt Essig, Wein und Jus zum Garkochen genommen wird.

31. Senfsauçe (Sauçe Robert). Drei Eßlöffel voll feinen französischen Senfs werden vor dem Anrichten mit der Zwiebelsauçe (Nr. 29) verrührt. Sobald der Senf unter der Sauçe ist, darf solche nicht mehr kochen.

32. Italienische Sauçe (Sauçe italienne). Zwei Eßlöffel voll feingehackter Champignons, ebenso viel Trüffeln, die Hälfte so viel Petersilie und Schalotten werden in etwas Butter langsam gedämpft, dann auf ein Sieb geschüttet, damit die Butter wieder ablaufe. Während der Zeit wird ein Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) mit einem Glas weißen oder rothen Wein und etwas Jus ins Kochen gebracht, der aufsteigende Schaum wird abgenommen, die Sauçe mit Salz und Citronensaft gewürzt, durch ein feines Haarsieb geseiht und nun mit den oben angeführten Trüffeln, Champignons, der Petersilie und den Schalotten vermischt.

33. Gehackte Sauçe (Sauçe hachée). In die saure Sauçe (Nr. 25) kommt ein Eßlöffel voll fein gehackter Schalotten, die in Butter weiß gedämpft sind und wovon dieselbe wieder abge-

gossen ist, 2 Eßlöffel voll Capern, ebenso viel saure Gurken und Petersilie, alles fein gehackt und mit Salz gewürzt.

34. **Madeirasauçe** (Sauçe au vin de Madère). Ein in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Gelberübe, ½ Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, etwas in Würfel geschnittener roher Schinken, kommen in eine Casserolle, werden mit einem Löffel guter Jus aufgefüllt und, auf starkem Feuer, eingekocht, so daß sich auf dem Boden der Casserolle eine leichte Glace bildet. Nun wird dies mit brauner Sauçe (Nr. 24) aufgefüllt, ½ Stunde langsam gekocht, der Schaum abgenommen, mit Salz, einem Glas guten Madeirawein, einer kleinen Messerspitze voll Cayennepfeffer und dem Saft von ½ Citrone gewürzt und durch ein Sieb geseihet.

Diese Sauçe muß sehr kräftig sein, und es ist ganz falsch, wenn man glaubt, daß der Madeira der Sauçe Kraft gebe, es ist gerade das Gegentheil, er nimmt ihr die Kraft, weshalb es sehr gut ist, wenn man mit etwas Glace (Nr. 12) nachhelfen kann.

35. **Braune Orangensauçe** (Sauçe à l'orange). Die Schalen von 2 bittern Orangen, woran nichts Weißes sein darf, werden in kleine verschobene Vierecke geschnitten und in Wasser gargekocht, dann abgeschüttet, mit einem Glas rothen Wein begossen und in einen Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) gethan, die mit dem gehörigen Salze, dem Safte von einer Orange und ½ Citrone, nebst einem ganz klein wenig Cayennepfeffer und Zucker gewürzt ist.

36. **Trüffelsauçe** (Sauçe aux truffes). Ein Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) wird mit einem Löffel voll Jus verdünnt, unter anhaltendem festen Aufrühren auf die Hälfte eingekocht, sodann wird der Schaum abgenommen und die Sauçe über die Trüffeln durch ein Tuch gepreßt. Die sauber geputzten Trüffeln (Nr. 97) werden in messerrückendicke Scheiben geschnitten und in rothem Wein, mit ½ Gliedchen Knoblauch, der aber wieder nach dem Kochen herausgenommen werden muß, gargekocht.

37. **Braune Champignonsauçe** (Sauçe aux champignons). In einem Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24), die mit ebenso viel Jus aufgefüllt und wieder zur Hälfte eingekocht ist, kommt ½ Löffel voll, in Butter gargedämpfter Champignons (Nr. 98),

wovon jedoch die Butter vorher wieder abgenommen worden ist. Das Ganze wird mit Salz, Citronensaft und Glace gehoben.

38. Braune Sauçe von frischen Gurken (Sauçe aux concombres). Zwei große frische Gurken werden geschält, der Länge nach in 4 Theile gespalten und der innere kernige Theil davon abgeschnitten. Die Gurken werden nun in starke fingerbreite Stücke geschnitten, in Salzwasser ungefähr 7 Minuten gekocht, abgeschüttet und in etwas Butter, mit feingehackter Petersilie, gargedämpft. Eine braune Sauçe (Nr. 24), die mit ebenso viel Jus verdünnt und wieder zur Hälfte eingekocht ist, wird über die Gurken geseiht und das Ganze mit Salz, etwas wenigem Zucker und weißem Pfeffer gewürzt.

39. Paradiesäpfelsauçe (Sauçe thomate). Schneide 12 sehr reife Paradiesäpfel von einander, damit der Same mit dem wässerigen Safte ausgedrückt werden kann. Die rothen, fleischigen Theile kommen in eine Casserolle und werden mit 2 Loth Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 12 Pfefferkörnern, einigen Schalotten oder Zwiebeln und etwas magerm, rohem Schinken, ungefähr eine Stunde gedämpft und durch ein Sieb getrieben. Dies Pürée wird mit kräftiger, brauner Sauçe (Nr. 24) aufgefüllt, noch ½ Stunde langsam gekocht und nochmals durch ein feines Haarsieb passirt. Vor dem Anrichten wird ein haselnußgroßes Stückchen frischer Butter in die Sauçe verarbeitet und dieselbe wird mit Salz, Glace und Citronensaft auf das Kräftigste im Geschmacke gehoben. Sie soll eine schöne rothe Farbe haben und nicht zu dünn sein.

40. Sauçe für Cotelette (Jus pour les Cotelettes). Ein Eßlöffel voll starker Jus oder Glace (Nr. 12), ebenso viel frische Butter, den Saft von ½ Citrone und etwas fein gehackte Petersilie läßt man auf starkem Feuer schnell aufkochen, jedoch nicht eher, als bis zum letzten Augenblicke, wo die Cotelettes zu Tische gegeben werden sollen.

41. Zucker-Jus. Eine starke Hand voll Zucker läßt man in einer eisernen Pfanne, unter immerwährendem Rühren auf dem Feuer, so lange kochen, bis er beinahe ganz schwarz aussieht und große Blasen wirft, dann wird derselbe mit ½ Schoppen (¼ Liter) Wasser aufgefüllt, gekocht und durch ein feines Haarsieb abgeschüttet. Der durchgelaufene Saft muß ganz dunkel aussehen und

ohne allen Geschmack und Geruch sein. Man braucht ihn zum Färben der braunen Saucen und Suppen. In kleinen Flaschen, an einem kühlen Ort aufbewahrt, hält sich dieser Saft längere Zeit.

b) Buttersaucen und warmer Meerrettig.

Die folgenden Saucen weichen in ihrer Bereitungsweise von den vorhergehenden gänzlich ab, sie werden in der Küche die Buttersaucen genannt, zum Unterschiede von den vorhergehenden Saucen. Eine Hauptbedingung bei denselben bleibt, daß man solche nicht eher zubereiten muß, als bis man sie braucht, am allerwenigsten dürfen sie aufgewärmt werden.

42. Buttersauce (Sauce au beurre). Ein starker Eßlöffel voll feinem Mehl wird mit 6 Loth (90 Gramm) frischer Butter kalt untereinander gearbeitet, mit geriebener Muskatnuß und sehr wenig weißem Pfeffer gewürzt, dann mit ungefähr 12 Eßlöffel voll kaltem Wasser auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich eine dicke, zarte Sauce bildet. Kochen darf sie jedoch nicht.

Wird diese Sauce zu Blumenkohl oder Spargel gegeben, so nimmt man zum Auffüllen die Hälfte Fleischbrühe und die andere Hälfte von dem Wasser, worin der Spargel oder Blumenkohl gekocht ist. Die Spargelsauce wird mit Essig oder Citronensaft gehoben.

43. Buttersauce mit Capern (Sauce aux câpres). Der gewöhnlichen Buttersauce (Nr. 42) werden 2 Eßlöffel voll Capern mit ihrem Essige beigegeben.

44. Buttersauce mit feinen Kräutern (Maître d'hôtel). Wird ganz wie die Buttersauce (Nr. 42) behandelt, nur daß hier noch einmal soviel Butter genommen wird; auch wird sie mit Salz, Muskatnuß, weißem Pfeffer und Citronensaft gewürzt, und vor dem Anrichten ihr ein starker Eßlöffel voll feingeschnittener Petersilie beigerührt.

45. Holländische Sauce (Sauce hollandaise). Acht Loth (120 Gr.) frische Butter, die in kleine Stückchen geschnitten ist, 4 Eiergelb und ein Eßlöffel voll feines Mehl, werden in einer

Casserolle mit dem nöthigen kalten Wasser und einem Eßlöffel voll starkem Bertramessig gut untereinander gearbeitet, dann aufs Feuer gesetzt und mit dem kochenden Sude von dem Fische, zu dem die Sauce gegeben werden soll, zu einer ziemlich dicken Sauce abgerührt und mit Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzt. Vor dem Anrichten kann man Capern oder feingehackte Petersilie beigeben.

46. Saure Rahmsauce (Sauçe à la crême aigre). Sechs Loth (90 Gr.) frische, in kleine Stücke gebrochene Butter, 4 Eiergelb und ein Eßlöffel voll weißes Mehl werden mit etwas kaltem Wasser verrührt, dann auf dem Feuer, mit gleichen Theilen saurem Rahm und Fleischbrühe, zu einer glatten Sauce abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und durch ein feines Haarsieb passirt.

Wird diese Sauce zu irgend einem Fisch gegeben, so wird statt der Fleischbrühe Fischsud genommen, so wie bei Spargel oder Blumenkohl von dem Wasser genommen wird, worin der Spargel oder Blumenkohl gekocht ist.

Die Zugabe von Citronensaft oder einigen Tropfen Essig wird oft geliebt.

47. Genuesische Sauce (Sauçe génoise). Nimm 1 Zwiebel, 1 Gelberübe, einige frische Champignons, alles in Scheiben geschnitten, 1 Gliedchen Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, etwas magern Schinken, eine Hand voll Petersilie und etwas Thymian in ein Bouquet fest zusammengebunden, einige Gewürznelken und ganze Pfefferkörner, thue alles in eine Casserolle und dämpfe es langsam mit etwas Butter; wenn die Butter hell ist, mische 2 Eßlöffel voll Mehl darunter; nach einigen Minuten langsamen Röstens gieße 1 Löffel voll Fleischbrühe oder Jus, $^1/_2$ Löffel voll von dem Fischsud, wozu die Sauce gegeben werden soll, und $^1/_2$ Löffel voll Madeira- oder Burgunderwein daran, und koche es, unter immerwährendem Rühren, beinahe auf die Hälfte ein so daß es eine schöne glänzende schwarze Sauce gibt, die dann durch ein Tuch gepreßt und vor dem Anrichten noch mit einem Stückchen frischer süßer Butter verrührt wird, um der Sauce den etwas rauhen Geschmack zu benehmen.

48. Brodsauçe. Die Engländer essen diese Sauçe (Bread Sauçe) zu allen Arten gebratenem Geflügel; ihre Bereitungsweise ist folgende:

Zwei Eßlöffel voll geriebenes Weißbrod, ein eigroßes Stückchen Butter, ein klein wenig Salz, etwas mehr weißer Pfeffer und Muskatnuß werden mit Milch zu einer breiartigen Sauçe auf dem Feuer abgerührt. Man kann auch eine ganze Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, mitkochen, solche muß aber vor dem Anrichten wieder herausgenommen werden.

49. Warmer Meerrettig (Sauçe au raifort). Vier Eßlöffel voll fein geriebener Meerrettig, 1/2 Eßlöffel voll Mehl und ein eigroßes Stück Butter werden mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt und dann mit 1/2 Löffel voll kochender Fleischbrühe aufgefüllt, einmal aufgekocht und mit Salz gewürzt.

50. Süßer Meerrettig (Sauçe au raifort à l'allemande). Wird ebenso behandelt, wie der vorhergehende, nur wird statt Fleischbrühe Milch genommen und statt Salz mit Zucker gewürzt.

51. Mandel-Meerrettig (Sauçe raifort aux amandes). Eine reingeschabte starke Stange Meerrettig wird auf dem Reibeisen feingerieben, mit 6 Loth (90 Gr.) geschälten und gleichfalls feingeriebenen Mandeln, nebst einem Eßlöffel voll Mehl in einer Casserolle vermischt, dann mit dem nöthigen süßen Rahm und einem eigroßen Stückchen süßer Butter auf dem Feuer zu einer breiartigen Sauçe abgerührt und mit Zucker gewürzt.

c) Kalter Meerrettig, grüne Sauçen, Magnonaise und verschiedene Arten Butter.

52. Kalter Meerrettig. Acht Eßlöffel voll geriebener Meerrettig wird mit so viel Essig verdünnt, daß er dickflüssig wird. Mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

53. Kalte italienische Sauçe. Sauerampfer, Petersilie und Bertramblätter, von jedem eine Hand voll, die Hälfte so viel Schnittlauch und Pimpinelle, 3—4 reingewaschene und ausgegrätete Sardellen, 4—5 kleine Essiggurken und 2 Schalotten werden sehr fein gehackt, in einem Mörser gestoßen, mit 6 hartgekochten Eierdottern durch ein Sieb getrieben, dann mit

1 Eßlöffel voll kalter weißer Sauçe (Nr. 15), 2 Eßlöffel voll feinem Oel und ebenso viel französischem Senf glatt gerührt und mit gutem Essig verdünnt. Diese Sauçe kann viel Salz vertragen; auch ist der Zusatz von etwas Zucker nicht unangenehm.

54. Wachholdersauçe. 7—8 Eßlöffel voll Wachholderbeeren werden mit der dünn abgeriebenen Schale einer kleinen bittern Orange in einem Mörser gestoßen, dazu kommen noch Sauerampfer, Körbel und Petersilie, von jedem eine Hand voll, welche Kräuter jedoch vorher reingewaschen, wieder fest ausgedrückt und mit 2 Schalotten nebst einem Eßlöffel voll Capern fein gehackt wurden; nachdem Alles fein gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben ist, wird das Durchgetriebene mit 3 bis 4 Eßlöffel voll kalter brauner oder weißer Sauçe (Nr. 15 oder 24) in einer Porzellanschüssel gut vermischt, mit 4 Eßlöffel voll Olivenöl und 2 Eßlöffel voll gutem Senf nach und nach verrührt, mit dem nöthigen Essig verdünnt, mit Salz und weißem Pfeffer gehörig gewürzt und bis zum Gebrauch an einem kalten Ort, im Sommer auf Eis, aufbewahrt.

55. Kalte Wachholdersauçe auf andere Art. Hierzu werden die Eierdotter von 6 hartgekochten Eiern durch ein Haarsieb getrieben, ebenso werden 2 starke Eßlöffel voll fein gestoßener Wachholderbeeren gleichfalls durch ein feines Haarsieb passirt; hierzu kommen noch 6 Eßlöffel voll gestoßener Zucker, sowie die auf Zucker dünn abgeriebene Schale von einer Citrone und einer Orange. Das Ganze wird nun in einem Porzellantopf mit 5 Eßlöffel voll feinem Oel genau verrührt, mit dem nöthigen Weinessig zu einer Sauçe verdünnt und schließlich mit ein wenig Salz gewürzt.

56. Kalte böhmische Sauçe (Sauçe froide à la Bohémienne). 6 Loth (90 Gramm) geschälte Mandel werden mit 8 hartgekochten Eierdottern sehr fein gestoßen und durch ein Haarsieb gepreßt, alsdann mit 4 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, mit ebenso viel feinem Olivenöl und 1 Eßlöffel voll feinem französischem Senf in einer Porzellanschüssel genau verrührt, mit dem nöthigen Weinessig zu einer Sauçe verdünnt und mit sehr feingehackter, grüner Petersilie, nebst etwas wenigem Salze, gewürzt.

57. Oelsauçe (une Magnonaise). Ein rohes Eigelb wird in einer Porzellanschüssel mit einem weißen und sehr reinen Holzlöffel verrührt; nachdem man einige Minuten gerührt hat, kömmt eine Prise feines Tafelsalz dazu, wieder nach einigen Minuten des Rührens gibt man einige Tropfen Oel dazu; nachdem man dies während 5 Minuten schnell und anhaltend gerührt hat, gießt man wieder einige Tropfen Oel zu und fährt in der Weise fort, bis 3/4 Schoppen (3/8 Liter) des feinsten Olivenöls aufgegangen sind. Schließlich werden noch 6 Eßlöffel voll zerlassene Aspic, die jedoch wieder ganz kalt sein muß, und 1/4 Theelöffel voll Bertramessig nach und nach daran gerührt.

Im Sommer muß die ganze Behandlung auf fein gestampftem Eis vor sich gehen.

Eine Hauptbedingung bleibt, daß man sich beim Einschütten des Oels nicht übereilt, die ganze Behandlung nimmt eine gute halbe Stunde in Anspruch.

Schneller und leichter, aber auch weniger fein im Geschmacke, läßt sich die Magnonaise auch auf folgende Art zubereiten: Man nimmt 6—7 Eßlöffel voll kräftige legirte Sauçe (Nr. 16) oder Béchamelle (Nr 20), passirt solche nach ihrem gänzlichen Erkalten durch ein feines Haarsieb in eine passende Porzellanschüssel, verrührt alsdann diese Sauçe mit dem nöthigen Oele und der nöthigen weißen Aspic, wie es oben angegeben ist, bis die Sauçe ein schaumiges, sammtartiges Ansehen bekommt.

58. Grüne Oelsauçe (une Magnonaise verte). Körbel, Sauerampfer und Bertramblätter, von jedem eine Hand voll, die Hälfte so viel Petersilie, werden sehr fein gehackt, dann in einer Serviette ausgepreßt, durch ein Sieb gedrückt und mit der vorhergehenden Magnonaise (Nr. 57) verrührt. Sollte die Magnonaise nicht schön grün aussehen, so müßte sie mit Spinatgrün (s. Abschnitt von den Gemüsen) gefärbt werden.

59. Oelbutter (Sauçe provençale). Zwei rohe Eigelb und von 6 hartgekochten Eiern die durch ein Haarsieb getriebenen Eierdotter werden in einer Porzellanschüssel mit einem starken 1/2 Schoppen (1/4 Liter) vom feinsten Oel, wie bei der Magnonaise (Nr. 57), verrührt, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und dem Safte von einer Citrone gewürzt. Der Essig und die Aspic bleiben weg.

60. Oelbutter mit Senf (Sauce tartare). Nach Beendigung der vorhergehenden Oelbutter (Nr. 59) werden derselben noch 4 Eßlöffel voll feinen französischen Senfs beigemischt.

61. Sardellenbutter (Beurre d'anchois). 8 Loth (120 Gr.) rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen werden auf ein Tuch gelegt und abgetrocknet, dann sehr fein gestoßen, mit 12 Loth (180 Gr.) frischer Butter während dem Stoßen genau vermengt, durch ein Haarsieb gedrückt und an einem kalten Orte aufbewahrt.

62. Krebsbutter (Beurre d'écrevisses). Eine beliebige Anzahl Krebse, die in Salzwasser abgekocht sind, werden ausgelöset, die Schalen sehr fein in einem Mörser gestoßen und dann mit der Hälfte so viel frischer Butter, als die gestoßenen Krebsschalen betragen, auf dem Feuer, während 1/2 Stunde unter öfterem Umrühren langsam und vorsichtig geröstet, bis die Butter eine schöne rothe Farbe angenommen hat, dann durch ein feines Haarsieb über die rein geputzten Krebsschwänzchen gepreßt. Die zurückgebliebenen ausgepreßten Krebsschalen enthalten immerhin noch Geschmack und um denselben zu gewinnen, können die Schalen je nach Bedarf, mit weißer Fleischbrühe oder Milch aufgekocht werden.

63. Kräuterbutter (Maître-d'hôtel froid). Man nimmt sehr feingehackte Petersilie, Körbel und Schalotten, von jedem ein Theelöffel voll, arbeitet dieses gut mit 8 Loth (120 Gr.) frischer Butter untereinander, gibt den Saft von einer Citrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu.

Diese Butter wird hauptsächlich zu Beefsteak und Rostbraten gegeben. Der Zusatz von Schalotten ist nicht gerade nothwendig.

64. Englische Sauce zu kalten Pasteten. Ein Eßlöffel voll englischer Senf, der Saft von einer Citrone, ein Glas Portwein, ein Glas Johannisbeergelée und etwas Cayennepfeffer werden kalt untereinander gerührt.

d) Wein- und Obstsaucen.

65. Weiße Weinsauce. 4 Eiergelb, ein haselnußgroßes Stück Butter, 1/2 Theelöffel voll Mehl, 8 Loth (120 Gr.) Zucker und 1 Schoppen (1/2 Liter) weißer Wein.

Die Eier, Butter, das Mehl und der Zucker werden mit dem Wein nach und nach verrührt, dann auf schwachem Feuer zu einer dicklichen Sauce abgerührt. Sie darf nicht kochen, sondern blos kochend heiß werden. Man kann sie mit verschiedenem Geschmacke geben, wie mit Citrone, Orange, Zimmt oder Vanille; die Citrone oder Orange wird dann dünn abgeschält und die gelbe Schale, ohne alles Weiße, mit der Sauce gekocht; der Zimmt oder die Vanille kommen in ganzen Stücken dazu.

66. Gesprudelter Wein, Wipp (Chaudeau). 4 ganze, 4 gelbe Eier, 8 Loth (120 Gr.) Zucker, 2 Schoppen (1 Liter) weißer Wein und das Gelbe von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone werden in einem passenden Geschirr, auf schwachem Feuer, mit einer hölzernen Ruthe so lange geschlagen, bis sich ein zarter dicker Schaum bildet, dann sogleich vom Feuer weggenommen und noch einige Zeit fortgeschlagen.

Wenn sich auf der Oberfläche vom Chaudeau schmale Streifen bilden, die wie Oel aussehen, dann kann man dieses als sicheres Zeichen nehmen, daß es gar ist. Hat das Chaudeau zu lange gekocht, so gerinnen die Eier, im umgekehrten Falle wird es wässerig. Man kann es mit jedem Gewürz geben. Der Geschmack wird sehr erhöht durch die Zugabe von einigen Eßlöffeln voll feinen Liqueurs jeder Art.

67. Puddingsauce auf englische Art. 4 Loth (60 Gr.) Butter, ein Eßlöffel voll feines Mehl, 4 Loth (60 Gr.) Zucker, unbedeutend wenig Salz, etwas Muskatnuß, ein Glas kaltes Wasser, ebenso viel Madeirawein oder Franzbranntwein werden auf dem Feuer zu einer Sauce abgerührt. Sie darf gleich den Buttersaucen nicht kochen, sondern nur ans Kochen kommen.

68. Rothe Weinsauce. In 1 Schoppen (1/2 Liter) rothen Wein, der kochend heiß ist, kommen 3 Eßlöffel voll rein gewaschene Corinthen, 8 Loth (120 Gr.) Zucker, etwas ganzer Zimmt und die gelbe Schale einer halben Citrone.

69. Punschsauce. Ein Theelöffel voll Reis oder Stärkmehl und 1/2 Pfund (250 Gr.) grob gestoßener Zucker werden mit einem Glas kaltem Wasser und zwei Gläser voll weißem Wein glatt verrührt und auf schwachem Feuer unter anhaltendem Rühren ins Kochen gebracht, dann noch mit einem Glas voll feinem Rum

vermischt. Gewöhnlich färbt man diese Sauce mit einigen Tropfen Zucker-Jus (Nr. 41) zu schöner, brauner Farbe.

Auch kann man diese Sauce mit etwas ganzem Zimmt und der dünn abgeschälten Schale einer Citrone oder einer Orange würzen.

70. Kirschen- oder Weichselsauce. 1 Pfund (1/2 Kilogr.) getrockneter Kirschen oder auch frischer Schwarzkirschen, die mit ihren Steinen in einem Mörser gestoßen worden sind, kommen in eine Casserolle mit einem Stückchen ganzen Zimmt und der Schale einer Citrone; auf dieses gießt man ein Glas Wasser und setzt die Kirschen mit einem in Stücke geschnittenen Milchbrod oder einigen Rinden von Schwarzbrod, worin jedoch kein Kümmel sein darf, aufs Feuer. Nach 2 Stunden langsamen Kochens werden sie durch ein Haarsieb gedrückt, mit dem nöthigen rothen Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, die Sauce wird noch einmal aufgekocht und der aufsteigende Schaum abgenommen.

1/2 Glas Kirschwasser, vor dem Anrichten unter die Sauce gethan, erhöht ihren Geschmack bedeutend.

Wird die Sauce von trockenen Kirschen gemacht, so brennt dieselbe während dem Kochen gerne an, es ist deswegen nothwendig, daß man Sorgfalt darauf verwendet und deshalb müssen die Kirschen von Zeit zu Zeit mit etwas Wasser aufgefüllt werden.

71. Hagebuttensauce. 1/2 Pfund (250 Gr.) frische oder getrocknete Hagebutten werden mit 1 Schoppen (1/2 Liter) Wasser, etwas Zimmt und Citronenschale 2 Stunden lang gekocht, dann durch ein Sieb getrieben, mit 1 Schoppen (1/2 Liter) rothen Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, und wird diese Sauce noch einmal aufgekocht.

72. Johannisbeersauce. 1 Pfund (1/2 Kilogr.) rother, von ihren Stengeln abgezupfter Johannisbeeren werden roh, mit einem starken halben Schoppen (1/4 Liter) kalten Wassers, durch ein Sieb getrieben. Der durchgetriebene Saft wird mit hinreichendem Zucker versüßt, einmal aufgekocht, der aufsteigende dicke Schaum abgenommen und noch einmal durch ein Haarsieb passirt.

73. Himbeersauce und

74. Maulbeersauce. Beide erleiden dieselbe Behandlung wie die Johannisbeersauce; zur Maulbeersauce wird jedoch statt Wasser, weißer oder rother Wein genommen.

Diese zwei Saucen, vorzugsweise aber die Johannisbeersauce (Nr. 72) werden auch kalt gegeben.

75. Süße Rahmsauce. 1 Schoppen (1/2 Liter) süßer Rahm oder gute Milch, worin 3 Loth (45 Gr.) Zucker, etwas ganzer Zimmt und Citronenschale gekocht sind, wird mit 4 Eiergelb legirt, durch ein feines Haarsieb passirt und bis zum Gebrauch im heißen Bade (s. Einleitung) warm gestellt. Die Eier müssen vorher mit einer kleinen Messerspitze voll Reismehl und einem Eßlöffel voll kalter Milch verrührt sein.

Die Citronenschale muß hier, wie überhaupt zu einer jeden Sauce, so dünn abgeschält sein, daß durchaus nichts Weißes an der Schale bleibt, denn das Weiße schmeckt bitter und verursacht häufig Kopfweh.

Dasselbe gilt auch von den Orangen.

76. Vanillensauce. Zur vorhergehenden Rahmsauce (Nr. 75) wird statt Citronenschale und Zimmt, 1/2 Stange Vanille genommen.

77. Süße Rahmsauce mit Krebsbutter. 1 Schoppen (1/2 Liter) süßer Rahm oder auch gute süße Milch wird mit etwas weniger Muskatblüthe und 3 Loth (45 Gr.) Zucker ins Kochen gebracht, alsdann mit einer Liaison von 4 Eiergelb, worin 2 Eßlöffel voll schöne rothe Krebsbutter sich befindet (Nr. 62), sorgfältig legirt und durch ein feines Haarsieb passirt.

Diese Sauce gerinnt sehr gerne, man muß deßwegen beim Legiren sehr aufmerksam sein.

Es ist nicht unbedingt nothwendig, daß die Krebsschwänzchen in dieser Sauce vorhanden sind.

78. Chocoladesauce. 2 Loth (30 Gr.) in kleine Stücke gebrochene Chocolade werden in eine Casserolle gethan und in einem nicht heißen Ofen warm gestellt, dann mit 1 Schoppen kochender Milch glatt verrührt, nochmal ins Kochen gebracht, mit 4 Eiergelb legirt, mit 3 Loth (45 Gr.) Zucker versüßt und durch ein feines Haarsieb passirt.

79. Mandelsauce. Man nimmt 4 Loth (60 Gr.) geschälte und mit einem Theelöffel voll Milch sehr fein gestoßene Mandeln, verrührt solche mit 1 Schoppen (1/2 Liter) Milch, läßt dies kochend heiß werden, thut 3 Loth (45 Gr.) Zucker dazu, etwas Zimmt und Citronenschale und legirt es mit 4 Eiergelb.

e) Purées.

Unter dem Worte Purée wird in der Küche ein durchgetriebenes Mark verstanden, gleichviel ob es von Wurzeln, Hülsenfrüchten, Gemüsen oder Fleisch besteht. Die Purées dienen zum Theil als selbstständige Gerichte, theils werden sie mit Vortheil zu Unterlagen bei verschiedenen Fleischgerichten benutzt.

80. Pürée von Kartoffeln (Purée de pommes de terre). Gute, mehligte Kartoffeln, die roh geschält und rein gewaschen sind, werden in Salzwasser weich gekocht, das Wasser wird dann abgegossen und die Kartoffeln werden trocken und so heiß wie möglich durch ein Sieb getrieben und mit dem vierten Theile so viel frischer Butter, als das Durchgetriebene beträgt, und etwas süßem Rahm oder Milch auf dem Feuer bis zum Heißwerden verrührt und mit dem nöthigen Salz gewürzt. Dies Pürée muß sehr weiß, schaumig und zart aussehen.

81. Weißes Pürée von Zwiebeln (Purée d'oignons à la Soubise). 6 große weiße Zwiebeln, die geschält sind, werden in dünne Scheiben geschnitten, in kochendes Wasser gethan und 5 Minuten lang gekocht, dann abgeschüttet, mit 6 Loth (90 Gr.) Butter, einigen Stückchen rohem Schinken und einem starken Eßlöffel voll Mehl langsam weiß geröstet, mit 3 Schoppen (1 ½ Liter) süßem Rahm aufgefüllt und unter anhaltendem, festen Rühren auf starkem Feuer zur Hälfte eingekocht, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und dann durch ein Haarsieb getrieben.

82. Braunes Zwiebel-Pürée (Purée d'oignons brune). 8 große geschälte Zwiebeln, die in Scheiben geschnitten sind, werden in Butter hellgelb geröstet, nach dem Rösten wird die Butter abgeseiht und die Zwiebeln mit ½ Löffel voll Jus gargekocht; dann mit der nöthigen braunen Sauçe (Nr. 24) verdünnt, durch ein Haarsieb getrieben und mit Salz und Pfeffer stark gewürzt.

Hat man keine braune Sauce vorräthig, so werden 3 Eßlöffel voll Mehl mit den Zwiebeln gelb geröstet, alsdann mit hinlänglicher Jus (Nr. 2) oder Fleischbrühe (Nr. 1) aufgefüllt, unter anhaltendem Rühren gargekocht und dann durch ein feines Haarsieb getrieben.

83. Pürée von Selleri (Purée de célérie). 2 Köpfe rein geputzter Selleri und 1 Zwiebel werden in Scheiben geschnitten, einige Minuten in Salzwasser gekocht, dann abgegossen, in einer Casserolle mit 4 Loth (60 Gr.) Butter, etwas rohem Schinken und einem Eßlöffel voll Mehl langsam weiß geröstet, mit 3 Schoppen (1 1/2 Liter) süßem Rahm aufgefüllt und auf starkem Feuer, unter anhaltendem Rühren, auf die Hälfte eingekocht, mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer gewürzt und durch ein Haarsieb getrieben.

84. Pürée von trockenen Erbsen (Purée de pois secs). 1 Schoppen (1/2 Liter) dürrer Erbsen, die in Wasser weich gekocht sind, werden trocken durch ein Sieb gepreßt. Das Durchgetriebene wird mit dem vierten Theil so viel Butter und etwas Jus verrührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt.

85. Pürée von weißen Bohnen (Purée d'haricots blancs). 1/2 Schoppen (1/4 Liter) weiße Bohnen, die in Wasser sehr weich gekocht sind und wovon das Wasser wieder abgeschüttet wurde, werden durch ein Sieb getrieben, dieses trockne Mark wird mit der Hälfte so viel braunem Zwiebelpürée (Nr. 82) nebst der nöthigen Jus verdünnt und mit einem eigroßen Stück frischer Butter, Salz und etwas weißem Pfeffer gewürzt.

86. Pürée von Linsen (Purée de lentilles). Die in Wasser langsam weich gekochten Linsen werden, nachdem das Wasser davon abgeschüttet ist, durch ein Sieb getrieben. Das Durchgetriebene wird mit der nöthigen kräftigen Jus auf dem Feuer bis zum Heißwerden gerührt, alsdann noch ein eigroßes Stück frische Butter darunter gearbeitet und mit dem nöthigen Salze gewürzt.

87. Pürée von grünen Erbsen (Purée de pois verts). 1 Schoppen (1/2 Liter) grüner Erbsen wird mit 1 Zwiebel und einer Hand voll zusammengebundener Petersilie in Wasser gargekocht, dann trocken durch ein Sieb getrieben, mit frischer, süßer Butter und etwas Fleischbrühe verrührt und mit Salz und etwas Zucker gewürzt.

88. Pürée von Gelberüben (Purée de carottes). 3 bis 4 Gelberüben, je nachdem sie groß sind, und 1/2 Zwiebel, werden in Scheiben geschnitten, einige Minuten lang in Salzwasser

gekocht, abgeschüttet und mit etwas Butter weich gedämpft, dann mit einem Löffel voll brauner Sauce (Nr. 24) aufgefüllt, kochen gelassen, durch ein Sieb gedrückt und mit Salz und etwas Zucker gewürzt.

89. **Pürée von Spinat** (Purée d'épinards). Der in Salzwasser abgekochte, in kaltem Wasser abgekühlte und gut ausgedrückte Spinat wird fein gehackt und durch ein grobes Haarsieb getrieben, alsdann in einer passenden Casserolle mit dem vierten Theil so viel Butter 1/4 Stunde lang, unter öfterem Umrühren, geröstet, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und einige Minuten vor dem Anrichten mit so viel süßem Rahm verdünnt, als nöthig ist, damit der Spinat gebunden erscheint. Man muß Sorge tragen, daß das Ganze eine schöne grüne Farbe hat.

90. **Pürée von Endivien** (Purée de chicorée). Einige Köpfe rein belesener und gut ausgewaschener Endivien werden in Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt und sehr fein gehackt, dann in eine Casserolle gethan, mit etwas Butter und Fleischbrühe gar und kurz gedämpft, mit einigen Eßlöffeln voll Béchamelle (Nr. 20) verdünnt und mit Salz und Muskatnuß gewürzt.

91. **Pürée von Sauerampfer** (Purée d'oseille). Einige starke Hände voll rein gewaschenem Sauerampfer werden mit 4 Loth (60 Gr.) Butter so lange gedämpft, bis der Sauerampfer beinahe ganz trocken ist, dann wird er mit 4 Eiergelb, die mit 6 Eßlöffel voll saurem Rahm verrührt sind, legirt, durch ein Sieb getrieben und mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt. Sollte das Pürée zu dick sein, so kann dieses mit etwas brauner Sauce (Nr. 24) oder weißer (Nr. 15) verdünnt werden.

Der zu sauere und dadurch etwas herbe Geschmack wird von Vielen nicht besonders geliebt; um dieses zu vermeiden ist es gut, wenn der Sauerampfer, vor seinem Dämpfen, blanschirt wird. (S. Einleitung: Blanschiren.)

92. **Pürée von Trüffeln** (Purée de truffes). Nimm 1/2 Pfund (1/4 Kilogr.) gute, frische, recht schwarze Trüffeln; nachdem sie rein geschält sind, werden solche gehackt und mit 1/2 Lorbeerblatt, ein Gliedchen Knoblauch und etwas Hühnerbrühe

oder Jus (Nr. 4 oder 2) gekocht, und nachdem alle Flüssigkeit daran verdämpft ist, wird das Lorbeerblatt und der Knoblauch herausgenommen, die Trüffeln werden fein gestoßen, mit einem Glas Madeirawein und brauner Sauçe (Nr. 24) vermischt, durch ein Sieb getrieben und mit Salz und Glace (Nr. 12) zum angenehmen, kräftigen Geschmack gehoben.

93. Pürée von Kastanien (Purée de marrons). 1 Pfund (1/2 Kilogr.) geschälter und von aller Haut entblößter Kastanien werden mit der nöthigen Jus oder Fleischbrühe und etwas frischer Butter gargekocht, durch ein Sieb getrieben, mit 4 Loth (60 Gr.) Butter, einem Glas Madeirawein und 1/2 Löffel voll brauner kräftiger Sauçe (Nr. 24) verdünnt, mit Salz, weißem Pfeffer und einem klein wenig Zucker gewürzt.

Das Garwerden der Kastanien erfordert in den Monaten September, October und November 1/2 Stunde, in späteren Monaten jedoch 2 Stunden und oft noch längere Zeit.

Das Schälen der Kastanien geschieht am besten, wenn man dieselben, nachdem sie aus ihrer ersten braunen Schale geschält sind, in kochendes Wasser legt, sie einmal aufkochen läßt und dann aus diesem Wasser, so heiß wie nur immer möglich, die zweite Schale davon abzieht. Es dürfen jedoch nicht zu viel Kastanien auf einmal in das kochende Wasser gelegt werden, weil sie erstens durch das zu lange Stehen im heißen Wasser verweichen würden, und zweitens lassen sie sich sehr schwer abziehen, wenn das Wasser anfängt kalt zu werden.

Ich halte es nicht für überflüssig hier zu bemerken, daß das Brühwasser von den Kastanien im Weißzeuge sehr häßliche Flecken hervorbringt, die in der Wäsche nicht zu entfernen sind. Man gebe deswegen Acht, daß keine Schürzen, Jacken u. dgl. von dieser Brühe bespritzt werden.

94. Pürée von Geflügel (Purée de volaille). Das weiße Brustfleisch von gebratenem, kaltem Geflügel wird von aller Haut und Knochen entblößt, fein gehackt und gestoßen, dann mit sehr heißer Béchamelle (Nr. 20) verrührt, durch ein Sieb getrieben, mit Salz, weißem Pfeffer und Glace gewürzt.

95. Pürée von Feldhühnern (Purée de perdrix). Das Fleisch von übrig gebliebenen, gebratenen oder gedämpften Feld=

hühnern wird von aller Haut und Knochen rein abgeschnitten, sehr fein gehackt und noch im Mörser gestoßen, alsdann mit der nöthigen braunen Sauçe (Nr. 24) aufgekocht, durch ein feines Haarsieb getrieben und mit Salz, Citronensaft, nach Belieben auch mit etwas Madeirawein und Glace (Nr. 12) im Geschmacke kräftig gehoben.

Auf diese Art werden alle die verschiedenen Fleisch-Pürées behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß zu den dunkeln Fleischarten eine kräftige, braune Sauçe genommen werden muß. Von dem dazu verwendeten Fleische erhält das Pürée jedesmal seinen Namen.

96. Pürée von Aepfeln (Purée de pommes). Sechs geschälte große Aepfel werden mit dem nöthigen Wasser und wenigem Zucker gargekocht, durch ein Sieb getrieben und mit einem eigroßen Stück Butter verrührt. Dieses Pürée, oder besser Sauçe genannt, wird blos als Unterlage zu Schweinecarré oder Schweinecotelette gebraucht.

f) Ragoûts (Entrées) und dazu gehörige Bestandtheile.

Die nachfolgenden Artikel bezeichnen eine Art Mittelding von Gerichten, die selten selbstständig erscheinen, sondern meistens nur als Unterlagen oder Verzierungen von anderen Schüsseln dienen, die dann darnach benannt werden.

97. Trüffeln (des Truffes). Die frischen schwarzen und festen Trüffeln werden in kaltem Wasser mit einer steifen Bürste rein gewaschen, abgetrocknet, nochmals dünn geschält und mit etwas rothem oder weißem Wein und Glace oder Jus begossen, genau mit einem Deckel bedeckt, einige Minuten gekocht und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt.

Durch das Waschen verlieren die Trüffeln viel von ihrem feinen Aroma und ist daher besser, wenn dieselben nicht gewaschen, sondern trocken mit einem feinen Messer dünn und rein abgeschält werden.

98. Champignons (des Champignons). Man nimmt wo möglich nur die kleinen weißen Champignons, schält sie und wirft ungefähr 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) solcher Champignons in

kaltes Wasser, das mit etwas Salz und Citronensaft oder Essig vermischt ist, damit sie weiß bleiben; dann wäscht man die Champignons rein heraus und thut sie in eine frisch verzinnte Casserolle, worin 4 Loth (60 Gr.) Butter zerlassen sind, drückt den Saft von einer Citrone daran und läßt sie mit einer ganzen geschälten Zwiebel auf starkem Feuer einige Minuten dämpfen.

Es kommt oft vor, daß die Champignons sehr viel Saft ziehen, es ist dann nothwendig, daß dieser Saft auf starkem Feuer schnell eingekocht wird.

99. **Morcheln** (des Morilles). Nachdem die Stiele von den Morcheln geschnitten sind, müssen sie mehrere Male in lauwarmem Wasser gewaschen werden, um den Sand davon zu bringen. Sie werden dann mit einer ganzen Zwiebel, etwas Butter, Salz, weißem Pfeffer und Citronensaft, einige Minuten lang auf starkem Feuer gedämpft.

Wenn sich die Zwiebel schwarz färbt, so ist dieses ein Beweis, daß sich giftige Schwämme darunter befinden, und die Morcheln dürfen dann unter keiner Bedingung gebraucht werden; dasselbe gilt auch bei den Champignons.

100. **Hahnenkämme** (Crêtes de coq). Nachdem die äußeren Spitzen an den Hahnenkämmen abgeschnitten sind, kommen solche in eine Casserolle mit kaltem Wasser, diese stellt man ans Feuer, so daß das Wasser nur lauwarm wird. Die Kämme werden oft mit der Hand umgerührt und einzeln zwischen den Fingern gedrückt, damit das Blut herauskomme und die Kämme schön weiß werden; dann kommen sie in anderes kaltes Wasser, man rückt sie nun näher zum Feuer, und wenn das Wasser anfängt heiß zu werden, reibt man die Hahnenkämme einzeln mit grobem Salz, um die äußere feine Haut davon abzubekommen; hierauf müssen sie noch einige Stunden in lauwarmem Wasser stehen bleiben, das jedoch von Zeit zu Zeit gewechselt wird. Endlich werden sie in fetter Fleischbrühe mit etwas Salz und Citronensaft langsam weich gekocht.

101. **Ochsengaumen** (Palais de boeuf). Die Gaumen werden mit vielem kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, mit der Hand so lange bewegt, bis das Wasser stark warm wird und

sich von den Gaumen die dicke, obere Haut ablösen läßt. Die Ochsengaumen kommen sogleich vom Feuer, jeder einzelne wird aus dem Wasser auf ein Brett gelegt, mit einem Messer, unter starkem Aufdrücken, die Haut abgeschabt, dann gewaschen und in fetter Fleischbrühe, die mit Salz, einigen Pfefferkörnern, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und Gelberübe gewürzt ist, mehrere Stunden lang gargekocht.

102. Kalbsmilchner, Brieschen (Ris de veau). Setze die Milchner mit vielem kalten Wasser zum Feuer und bewege sie mit der Hand so lange, bis es lauwarm wird, dann lege sie in kochendes Wasser, und nachdem sie einmal aufgekocht haben, wieder in kaltes Wasser. Nach ihrem gänzlichen Abkühlen werden die Milchner von aller Haut und allem Knorpel entblößt, in Butter mit etwas Salz und weißem Pfeffer, ungefähr 1/4 Stunde, langsam und unter öfterem Umschwingen, sehr weiß gedämpft.

103. Artischocken (des artichaux). Der untere, fleischige, von allen Blättern entblößte Theil der Artischocke wird rein geschält und sogleich mit Citronensaft eingerieben, sonst würde er schwarz werden, dann mit Wasser, Butter, Salz und Citronensaft langsam weich gekocht. Wenn die Artischocke groß ist, so kann man mehrere Stücke aus einer schneiden.

104. Weißes Ragoût (Ragoût blanc). 2 Eßlöffel voll weiß gedämpfter Champignons (Nr. 98), die Hälfte so viel in kleine Würfel geschnittene Kalbsmilchner (Nr. 102), ebenso viel Hahnenkämme (Nr. 100) und Ochsengaumen (Nr. 101), die mit einem runden, 1/2 Zoll (1 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher ausgestochen sind, und ein Eßlöffel voll Artischocken (Nr. 103) kommen in eine passende Casserolle, und es wird ein Löffel voll legirter Sauçe (Nr. 16) darüber gepreßt, dies behutsam untereinander geschüttelt und mit Citronensaft und weißem Pfeffer gewürzt.

Die Champignons, Hahnenkämme u. s. w. müssen alle vorher, ehe die Sauçe darüber kommt, auf ein Tuch gelegt werden, damit das Fett davon abläuft.

Die Bestandtheile zu obigem Ragoût müssen nicht immer gerade dieselben sein, man kann sie nach Belieben oder nach der

Jahreszeit ändern; so können recht gut Gänselebern, kleine Klößchen, gesalzene Rindszunge, auch Krebsschwänzchen genommen werden, nur muß Alles vorher gar und schön und nett zugeschnitten sein.

105. Braunes Ragoût (Ragoût à la financière). Die Bestandtheile sind ganz wie bei dem vorhergehenden weißen Ragoût (Nr. 104), nur mit dem Zusatze von Trüffeln (Nr. 97), und daß hierzu keine legirte, sondern eine kräftige braune Sauçe (Nr. 24) genommen wird, die vorher mit rothem Wein und Jus verdünnt und wieder zur Hälfte eingekocht worden ist.

106. Braunes Ragoût mit Madeira (une Chamborde). Zu dem vorhergehenden braunen Ragoût wird eine Madeira-sauçe (Nr. 34) genommen, die stark mit Citronensaft und Glace gehoben wurde.

107. Ragoût-Montglas (Ragoût à la Montglas). Hierzu nimmt man eine gedämpfte und wieder kalt gewordene Gansleber, die Brust von einem gebratenen Kapaun oder einem sonstigen Geflügel und in Champagner-Wein abgekochte Trüffeln, alles zu gleichen Theilen, dieses wird in kleine verschobene Vierecke von der Größe einer dicken Erbse rein und nett zugeschnitten. Die Abfälle von der Gansleber werden zerdrückt, mit einer kräftigen Madeirasauçe (Nr. 34) aufgekocht, durch ein feines Haarsieb passirt und die Sauçe wird nun mit den übrigen Bestandtheilen vermischt.

Dieses Ragoût muß sich durch einen köstlichen und sehr kräftigen, dabei aber doch lieblichen und zarten Geschmack auszeichnen.

108. Matrosenragoût (Ragoût à la Matelotte). Kleine Zwiebeln, 25 bis 30 Stück, werden rein geschält und in heißem Fett zu gelbbrauner Farbe gebacken; das Fett wird alsdann abgeschüttet und die Zwiebelchen zum Abtrocknen auf ein reines Tuch gelegt. Nun kommen die Zwiebeln, ebenso viel gedämpfte Champignons (Nr. 98) und kleine Fleischklößchen in eine passende Casserolle, sie werden mit der nöthigen pikanten Sauçe (Nr. 25) vermischt und mit einem eigroßen Stück Sardellenbutter (Nr. 61) nebst etwas weißem Pfeffer im Geschmacke gehoben.

Die Fleischklößchen werden in der Größe wie die Zwiebeln von der Kalbfleischfasche (Nr. 115) gemacht und in extra Salzwasser abgekocht.

Statt der Fleischklößchen können auch Klößchen von der Hechtfasche (Nr. 117) benutzt werden.

Die Zwiebelchen müssen so geschält sein, daß sie während dem Backen nicht auseinanderfahren, sondern ganz bleiben.

109. Weißes Ragoût von Gemüse (une Macédoine). Nimm verschiedene Sorten von Wurzeln und Gemüsen, je nach der Jahreszeit, schneide solche in schöne beliebige Formen, wie Gelberüben, Weißerüben, frische Gurken, Bohnen, Spargel, grüne Erbsen, Artischocken, Blumenkohl u. dgl., und koche jedes für sich in Salzwasser weich. Nachdem die Gemüse abgeschüttet und auf einer Serviette abgetrocknet sind, werden sie alle zusammen in eine Casserolle gethan und mit der nöthigen, sehr heißen und guten Béchamelle (Nr. 20) begossen, unter langsamem Schütteln untereinander gemengt und mit etwas Muskatnuß, Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

110. Braunes Ragoût von Gemüse (une Jardinière). Die Bestandtheile sind dieselben wie bei dem vorhergehenden Ragoût (Nr. 109), die Gelbe- und Weißerüben, die in Salzwasser abgekocht sind, müssen dann mit etwas Zucker und Butter gargedämpft werden. Statt der Béchamelle wird eine gute braune Sauçe (Nr. 24) genommen. Beim Anrichten werden ganze gedämpfte Zwiebeln und schöne Rosen von gekochtem Blumenkohl im Kranz um die Schüssel gelegt. Das Ganze wird mit Salz, einem klein wenig Zucker und weißem Pfeffer gewürzt.

111. Ragoût von Kastanien (une Vingeronne). Nimm große und rein geschälte Kastanien, koche sie mit Madeirawein, Jus und einem kleinen Stückchen frischer Butter weich, doch so, daß sie ganz bleiben, und gieße kräftige braune Sauçe (Nr. 24) darüber, und würze dies mit Salz und weißem Pfeffer.

112. Salpicon (Salpicon). Zuerst wird eine Kalbfleischfasche (Nr. 115) gemacht, aus dieser Fasche ein faustdicker Kloß, dieser ungefähr ½ Stunde in Wasser gargekocht, dann herausgenommen und kalt gestellt. Nun wird kalter Kalbsbraten, weich gekochter Ochsengaumen (Nr. 101) und die gekochte Fasche, Alles zu gleichen Theilen, kleinwürfeligt geschnitten, in der Größe ganz kleiner Erbsen, hierauf wird in einer passenden Casserolle

ein eigroßes Stück Butter zergehen gelassen, mit einem Eßlöffel voll Mehl vermischt, einige Minuten weiß geröstet, alsdann mit Fleischbrühe oder Jus aufgefüllt und, unter anhaltendem Rühren, zu einer breiartigen Sauçe eingekocht, mit 4 Eiergelb legirt (siehe Einleitung: Legiren) und über die geschnittenen Würfel durch ein Haarsieb gepreßt. Das Salpicon muß ziemlich dick sein, es wird mit Salz, Citronensaft, fein gehackter Petersilie, wenigem weißen Pfeffer und noch weniger Muskatnuß gewürzt.

Von dem Kalbsbraten wird alle Haut, Knorpel und Fasern weggenommen.

Dieses Salpicon läßt sich außerordentlich verfeinern; so nimmt man z. B. statt der Fasche Kalbsmilchner, statt Kalbsbraten Geflügel und statt der Ochsengaumen gedämpfte Gänselebern u. s. w. Ebenso ist der Zusatz von feingehackten Trüffeln, Champignons oder Morcheln kein Schaden.

113. Macaroni (Macaronis à la crême aigre). 1 Pfund (1/2 Kilogr.) italienische Macaronis werden in vielem gesalzenem kochendem Wasser eingelegt und ungefähr 20 Minuten lang gekocht, dann abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgekühlt. Während der Zeit werden 8 Loth (120 Gr.) Butter mit einem starken Eßlöffel voll Mehl langsam weiß geröstet, mit 1 Schoppen (1/2 Liter) saurem Rahm aufgefüllt, aufgekocht und die Macaronis mit 8 Loth (120 Gr.) geriebenem Parmesankäse, unter anhaltendem Schwingen, vermengt, dann mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt.

Statt des sauren Rahmes kann auch süßer Rahm genommen werden, oder auch weiße Fleischbrühe, oder auch halb Rahm und halb Fleischbrühe.

g) Die Faschen oder Füllsel (les Farces).

Bei den Faschen oder Füllseln läßt sich durchaus kein bestimmtes und ganz genaues Verhältniß angeben; es lassen sich darüber nur allgemeine Regeln und Grundlagen sagen. Die Fasche muß öfters und mit Aufmerksamkeit versucht werden, bis der richtige Geschmack herausgefunden ist. Ebenso muß die Fasche immer vorher probirt werden, damit sie nicht zu fest oder zu weich ist. Je mehr Zusatz von Eiern und Milchbrod oder Mehl,

desto fester und härter wird die Fasche, sowie sie durch Zusatz von Butter oder Fett weicher und lockerer wird.

Das Probiren der Fasche geschieht am sichersten, wenn man ein kleines Stück Fasche in kochendes Wasser legt und einige Minuten lang kocht.

114. Geflügelfasche (Farce de volaille). Die ausgelöste und von aller Haut entblößte Brust von einem Huhn oder Kapaun, ungefähr 8 Loth (120 Gr.) Fleisch, werden fein gehackt und in einem Mörser gestoßen, dann mit 4 Loth (60 Gr.) abgegeschältem und in kalter Fleischbrühe oder Milch eingeweichtem Milchbrod (Semmel), das wieder sehr trocken ausgedrückt sein muß, und mit 5 Loth (75 Gr.) fein gehacktem Rindsnierenfett oder 6 Loth (90 Gr.) frischer Butter, unter anhaltendem Stoßen, mit 1 ganzen und 2 gelben Eiern gut vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, dann durch ein grobes Sieb getrieben.

Man braucht diese Fasche meistens nur zu Klößchen (Nocken). Es ist sehr zweckmäßig, wenn man die Fasche vorher probirt. Man kocht nämlich ein kleines Stückchen davon in Wasser ab, hat nun dasselbe nicht Halt genug, d. h., wenn es verfährt, so wird noch mehr Ei und Brod der Fasche zugesetzt, ist sie aber zu fest, so wird noch etwas Butter nachgegeben.

115. Kalbfleischfasche (Godivau). 8 Loth (120 Gr.) von aller Haut entblößtes, rohes, zartes Kalbfleisch, am besten aus der Keule, wird mit 8 Loth (120 Gr.) Nierenfett fein gehackt, mit 6 Loth (90 Gr.) eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrod (Semmel), unter anhaltendem Stoßen, genau vermengt, mit einem ganzen und einem gelben Ei gebunden, mit Salz, sehr feiner Petersilie, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt.

116. Wildbretfasche. 8 Loth (120 Gr.) sehr frisches Hasen-, Reh- oder Hirschfleisch, das von aller Haut und Fasern befreit ist, wird mit ebenso viel Rindsnierenfett oder frischer Butter fein gehackt, mit 6 Loth (90 Gr.) eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrod (Semmel), unter anhaltendem Stoßen, genau vermengt, mit einem ganzen und einem gelben Ei gebunden, mit Salz, sehr fein gehackter Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß und einem fein gestoßenen Lorbeerblatte gewürzt.

117. Hechtfasche (Farce de brochet). 8 Loth (120 Gr.) rohes Hechtfleisch, ohne alle Haut und Gräten, wird fein gestoßen, dann während des Stoßens mit 6 Loth (90 Gr.) Butter und 5 Loth (75 Gr.) eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrod (Semmel) gut vermengt, mit 3 Eiern gebunden, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feiner Petersilie gewürzt und durch ein grobes Sieb getrieben. Man kann auch statt der frischen Butter Sardellen- oder Krebsbutter nehmen, das Verhältniß bleibt sich gleich, nur bleibt dann bei der Krebsbutter die Petersilie weg.

Die Bereitung der Faschen von Karpfen und anderen Fischen ist ganz dieselbe.

118. Kalte Pastetenfasche (Farce de pâté froid). 1 Pfund (1/2 Kilogr.) rohes Kalbfleisch vom Schlegel, das von aller Haut entblößt ist, wird mit ebenso viel frischem Speck sehr fein gehackt, dann in einen Mörser gethan und während dem Stoßen mit Salz, einem Eßlöffel voll fein geschnittener und in Butter weich gedämpfter Schalotten, mit etwas weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuß und Gewürznelken, fein gestoßenem Thymian, Majoran und Lorbeerblatt, gut gewürzt und zum ferneren Gebrauch kalt gestellt. Diese Fasche wird bei allen kalten Pasteten, mit einigen kleinen Abänderungen, angewendet, die bei der Abhandlung von den kalten Pasteten vorkommen.

Zu den Faschen von Wildbretpasteten wird statt Kalbfleisch frisches Hasen- oder Hirschfleisch genommen, das übrige Verhältniß bleibt dasselbe.

119. Bratwurstfasche. Nimm das Fleisch gut gemästeter Schweine, vom Vorder- oder Hinterschinken, und schneide alles Sehnigte davon. Zu 3 Theilen Fleisch nimm 1 Theil harten Speck, hacke es nicht sehr fein, mische während dem Hacken etwas Wasser darunter, daß es sich verarbeiten läßt, und würze es mit Salz und Pfeffer.

120. Englische Fasche, um zum Braten bestimmtes Kalbfleisch oder Geflügel damit zu füllen. 3 Loth (75 Gr.) Nierenfett oder Ochsenmark und ebenso viel geriebenes Weißbrod wird mit einer Zwiebel und etwas Petersilie sehr fein geschnitten, das Weiße von einem Ei und ein ganzes Ei darunter gemengt, mit Salz, Thymian, Cayennepfeffer und Muskatnuß gewürzt.

121. Englische Fasche für Geflügel, das gedämpft oder gekocht wird. Unter die Kalbfleischfasche (Nr. 115) wird die fein gehackte Leber von dem zu gebrauchenden Geflügel, ein Dutzend abgekochte Austern und ein Theelöffel voll Sardellenbutter gemengt; statt der Austern können auch feingeschnittene Trüffeln genommen werden, dann bleibt aber die Sardellenbutter weg.

122. Panade oder Brodfasche (Panades). Solche wird gewöhnlich nur zum Füllen der Kalbsbrust genommen und wie folgt zubereitet: Eine halbe fein geschnittene Zwiebel wird mit 4 Loth (60 Gr.) Butter weiß geröstet, während der Zeit werden 4 Milchbrode (Semmeln) abgeschält, in kaltes Wasser eingeweicht, aber nicht verweichen gelassen, wieder fest ausgedrückt und zu den Zwiebeln gethan, dieses mit einem Theelöffel voll fein geschnittener Petersilie, ebenso viel Schnittlauch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und unter anhaltendem Rühren so lange geröstet, bis sich das Brod von der Casserolle löset. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach 4 ganze Eier hinein verrührt.

h) Essig- oder Salzbrühen, Marinaden (des marinades).

123. Die Essigbaize oder Marinade. 2 große Zwiebeln, 1 Gelberübe, $^1/_2$ Citrone, Alles in Scheiben geschnitten, 4 Lorbeerblätter, eine Hand voll zusammengebundene Petersilie und etwas Thymian, eine Hand voll ganzen Pfeffer und die Hälfte so viel ganze Gewürznelken werden mit 6 Schoppen (3 Liter) gutem Essig $^1/_4$ Stunde lang gekocht. Nach dem gänzlichen Verkühlen in einem irdenen oder hölzernen Gefäße wird das zu baizende Fleisch hineingelegt und genau zugedeckt. Man kann auch ganze Wachholderkörner und einige Gliedchen Knoblauch zugeben.

Es ist gerade nicht durchaus nothwendig, daß man diese Baize kocht.

124. Eine Presse (une braise). 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ebenso viel Gelberüben, $^1/_2$ Sellerikopf, 1 Lorbeerblatt, 3—4 Citronenscheiben, ein Eßlöffel voll weißer ganzer Pfeffer und die Hälfte so viel Gewürznelken werden mit 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Rindsnierenfett oder Mark ungefähr $^1/_4$ Stunde langsam

weiß geröstet, dann mit 4 Schoppen (1 8/10 Liter) leichter Fleischbrühe aufgefüllt, das zum Dämpfen bestimmte Fleisch hineingelegt, das gehörige Salz dazu gethan, fest zugedeckt und langsam kochen gelassen.

Eine solche Presse kann mehrmals benutzt werden, wenn sie nach jedesmaligem Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt wird. Wenn diese Presse 4 oder 5 Mal gebraucht ist, kann die Brühe davon zu einer braunen Sauçe oder zu saurer Gelée (Aspic) verwendet werden. In diesem Falle wird die Presse durch ein Haarsieb in ein irdenes Geschirr geseiht und kalt gestellt, damit man das Fett bequem davon abnehmen kann.

Alles, was in der Presse gekocht ist und weiß bleiben soll, darf nicht kochend herausgenommen werden, sondern muß noch einige Zeit darin zum Abkühlen stehen bleiben.

125. Ein Fischsud, um Fische darin blau zu sieden (une courte bouillon). Eine starke Hand voll zusammengebundener Petersilie, 2 Lorbeerblätter, 1 große Zwiebel, ½ Citrone und 1 Gelberübe, Alles in Scheiben geschnitten, ein Eßlöffel voll ganzer weißer Pfeffer, die Hälfte so viel Gewürznelken, werden mit 1 Theil guten Weinessig und 3 Theilen Wasser gekocht und mit einigen Händen voll Salz gewürzt. Man kann auch 1 Theil Essig, 1 Theil weißen Wein und 2 Theile Wasser nehmen.

126. Eine trockene Baize oder Marinade. Nimm das Gewürz, die Pertersilie, Zwiebeln u. s. w. gerade wie bei dem vorhergehenden Fischsude (Nr. 125), und gieße 1 Schoppen (½ Liter) vom feinsten Provenceröle darüber.

Die Fische, die auf dem Roste gebraten werden, müssen immer einige Stunden vorher in einer solchen Marinade gelegen haben.

Dritter Abschnitt.

Die Suppen.

a) Fleischbrühsuppen.

127. Suppe von spanischen Nudeln (Jus aux vermicelles). 3 Schoppen (1 ½ Liter) kräftiger Fleischbrühe und 1 Schoppen (½ Liter) brauner Brühe (Jus) werden durch ein Haarsieb in eine passende Casserolle geseiht, alles Fett wird davon rein abgenommen, die Brühe ins Kochen gebracht und werden darin ungefähr 6 Loth (90 Gr.) spanische Nudeln, die vorher auseinandergezupft sind, 5 Minuten lang gekocht und gehörig gesalzen.

Sollten die Nudeln einen unangenehmen Beigeschmack haben, was oft der Fall ist, wenn sie zu lange beim Kaufmanne gelegen haben, so müssen sie vorher, ehe sie in die Suppe kommen, eine Minute lang in gesalzenem Wasser abgekocht werden.

128. Legirte Nudelsuppe (Soupe aux vermicelles liée). Die vorhergehende Suppe ohne Jus wird vor dem Anrichten mit 4 Eiergelb, die mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, legirt, und etwas sehr fein gehackte Petersilie darüber gestreut. Alle Suppen, sobald sie legirt sind, dürfen nicht mehr zum Feuer kommen, weil sie sonst gerinnen würden.

129. Nudelsuppe (Soupe aux nouilles). Der sehr dünn ausgerollte Nudelteig (s. Abschnitt Nudelteig) wird zu haarfeinen Nudeln geschnitten, und ungefähr ein Teller voll etwas abgetrockneter Nudeln in 4 Schoppen (2 Liter) Hühnerbrühe (Nr. 4) 5 Minuten lang gekocht.

130. Fleckelnsuppe (Soupe de pâtes allemandes). Der dünn ausgerollte Nudelteig (s. Abschnitt Nudelteig) wird auf erbsengroße Stückchen, kleine verschobene Vierecke bildend, geschnitten und 5 Minuten in kräftiger weißer Fleischbrühe gekocht.

131. Eiergerstsuppe (Jus à l'orge hachée.) Der fest gehaltene Nudelteig (s. Abschnitt Nudelteig) wird zu einem

Ballen gearbeitet und auf einem Reibeisen gerieben. Das Geriebene, Eiergerst genannt, wird nach einigem Abtrocknen in ungefähr 3 Schoppen (1 ½ Liter) Fleischbrühe und 1 Schoppen (½ Liter) brauner Brühe (Jus) langsam eingerührt und 5 Minuten lang kochen gelassen.

132. Nudelsuppe auf englische Art (Soupe aux vermicelles à la Windsor). 2 Loth (30 Gr.) magerer roher Schinken und 1 Pfund (½ Kilogr.) rohes Kalbfleisch werden in kleine Stücke geschnitten, hierzu gibt man die Abfälle von Geflügel, 1 Sellerikopf, 1 Zwiebel mit 1 Gewürznelke, 1 Gelberübe, 6 ganze, weiße Pfefferkörner, ein klein wenig Muskatblüthe, eine Hand voll frischer Champignons oder auch nur die Schalen davon, und ½ Pfund Butter. Dies Alles kommt in eine passende Casserolle und wird über schwachem Feuer ungefähr 10 Minuten lang gedämpft, dann mit 3—4 Eßlöffel voll Mehl noch einige Zeit weiß geröstet und mit 6 Schoppen (3 Liter) kochender Fleischbrühe, unter anhaltendem Rühren, aufgefüllt. Der aufsteigende Schaum und das Fett wird abgenommen und nach 1 ½ stündigem Kochen wird diese Brühe über 6 Loth (90 Gr.) spanische Nudeln, die vorher in Fleischbrühe besonders gargekocht worden sind, durch ein Haarsieb gegossen. Bei dem Anrichten wird sehr fein gehackter Körbel auf die Suppe gestreut.

133. Montglassuppe (Soupe à la Montglas). Zu dieser Suppe sind nothwendig: gedämpfte Champignons (Nr. 98), weißgedämpfte Kalbsmilchner (Nr. 102), gekochte Hühnerfasche (Nr. 114), oder auch Kalbfleischfasche (Nr. 115) und die Brust von einem gebratenen Kapaun oder irgend einem anderen weißen Geflügel.

Diese Bestandtheile werden in kleine längliche Vierecke geschnitten, in die Suppenterrine gethan, mit so viel Fleischbrühe begossen, als nothwendig ist, damit die Ingredenzien nicht trocken liegen, das Alles wird mit dem Deckel der Terrine zugedeckt und einstweilen warm gestellt. Beim Anrichten wird die Terrine mit kräftiger und klarer Hühnerbrühe (Nr. 4), die kochend heiß ist, aufgefüllt und zu Tische gegeben.

Sollte die Fleischbrühe keine schöne Farbe haben, so wird sie mit 1 oder 2 Tropfen Zucker-Jus (Nr. 41) zu hellgelber Farbe gefärbt.

134. Macaronisuppe (Jus aux macaronis). 3 Schoppen (1 1/2 Liter) gesalzene Fleischbrühe und 1 Schoppen (1/2 Liter) braune Brühe (Jus) werden kochend über 1/2 Pfund (250 Gr.) Macaronis gegossen. Die in daumenlange Stückchen gebrochenen Macaronis werden vorher, 10 Minuten lang, in Salzwasser abgekocht, abgeschüttet und dann noch 5 Minuten mit 1/2 Löffel voll Fleischbrühe gargekocht. Geriebener Parmesankäs wird besonders dazu gegeben.

135. Weiße Macaronisuppe (Coulis aux macaronis). 1 Sellerikopf, 1 kleine Zwiebel, 1 Gelberübe, einige Petersilienwurzeln und etwas Lauch, welches Alles belesen, reingewaschen und in dünne Scheiben geschnitten wurde, wird mit 3 bis 4 Maas (5 1/2—7 Liter) weißer Fleischbrühe begossen und ungefähr eine Stunde lang, auf schwachem Feuer, zugedeckt gekocht. Während der Zeit werden 6—8 Kochlöffel voll Mehl, mit dem nöthigen kalten Wasser zu einem dünnflüssigen Teig angerührt, den man nun, unter leichtem Umrühren, in die Suppe einlaufen läßt, die hierauf noch eine Stunde von der Seite fortkocht und dann durch ein feines Haarsieb über die Macaronis passirt wird. Die Macaronis — ungefähr 1/2 Pfund (250 Gr.) — müssen vorher in zollgroße Stückchen gebrochen, in vielem Salzwasser 20 Minuten lang weich gekocht und wieder abgeschüttet worden sein.

Beim Anrichten wird die Suppe mit 6—8 Eiergelb, die mit 2 Eßlöffel voll Milch oder kalter Fleischbrühe verrührt sind, legirt, noch mit 6 Loth (90 Gr.) geriebenem Parmesankäse vermischt und mit dem nöthigen Salz versehen.

136. Macaronisuppe auf neapolitanische Art (Soupe aux macaronis à la napolitaine). Man bereitet eine Hühnerbouillon (Nr. 4), unterdessen werden ungefähr 3/4 Pfund (370 Gr.) der feinsten italienischen Macaronis, die in zollgroße Stückchen gebrochen sind, in gesalzenem Wasser 10 Minuten lang gekocht, abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt und auf einer Serviette abgetrocknet; sie werden nun mit kräftiger weißer Hühnerbrühe (Nr. 4) noch 10 Minuten lang weich und kurz gedämpft und dann einstweilen bei Seite gesetzt. Aus der Hühnerfasche (Nr. 114), die während der Zeit zubereitet wurde, werden kleine Klößchen mittelst 2 Theelöffeln (s. Capaunennocken) geformt, in Fleisch-

brühe gargekocht und dann auf ein Haarsieb zum Abtrocknen gelegt. Nun werden in einer Terrine eine Lage Macaronis zollhoch gelegt, dann von den Klößchen, dann wieder Macaronis, und so fort, bis die Terrine angefüllt ist, die hierauf mit ihrem Deckel bedeckt und warm gestellt wird. Eine sehr kräftige, dabei aber weiße Hühnerbrühe (Nr. 4), die kochend heiß ist, ungefähr 6 Schoppen (2$^3/_4$ Liter), wird mit 6 Eiergelb, die mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, legirt, durch ein feines Haarsieb passirt und nun noch mit 8—10 Loth (125—150 Gr.) vom feinsten geriebenen Parmesankäse, unter anhaltendem Aufziehen mit dem Löffel, auf dem Feuer vermischt, und dann kochend heiß in die Suppenterrine gegossen und mit den Macaronis und Klößchen servirt.

137. **Braune Reissuppe** (Jus aux riz). Eine starke Hand voll Reis wird mehrmals gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, bis er anfängt zu kochen, dann wird das Wasser abgeschüttet, der Reis mit kaltem Wasser abgekühlt, hierauf in eine Casserolle gethan, mit 3 Schoppen (1$^1/_2$ Liter) kochender, kräftiger Fleischbrühe und 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) Jus begossen und $^3/_4$ Stunden lang kochen gelassen.

138. **Legirte Reissuppe** (Potage aux riz liée). Die vorhergehende Reissuppe (Nr. 137), aber ohne Jus, wird $^1/_4$ Stunde länger gekocht und beim Anrichten mit 4 Eiergelb, die mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, gut ablegirt. Geriebener Parmesankäs wird extra dazu servirt.

139. **Reissuppe auf italienische Art** (Potage aux riz à l'italienne). Zwei Hände voll rein belesener, aber nicht gewaschener Mailänder Reis werden mit 6 Loth (90 Gr.) Ochsenmark, das in einem Mörser mit $^1/_2$ Gliedchen Knoblauch sehr fein gestoßen wurde, und einem fein geschnittenen Kopf Kohl (Wirsing, Kohlkraut) ungefähr 5 Minuten lang schwach geröstet, dann mit 1 Maas (2 Liter) kochender Fleischbrühe aufgefüllt; hierzu kommt $^1/_4$ Pfund (120 Gr.) geriebener Parmesankäs, und diese Suppe wird dann noch auf starkem Feuer gekocht und dann zum Schlusse mit etwas Saffran, weißem Pfeffer und Salz gewürzt. Der Reis muß noch hart sein und soll unter den Zähnen krachen.

Eine Hauptbedingung bei dieser Suppe ist, daß sie nicht länger als 20, höchstens 25 Minuten kocht; durch längeres Kochen

würde der Reis zu weich werden und die Suppe dadurch ihre Eigenthümlichkeit verlieren.

140. Braune Sagosuppe (Jus aux sago). 1/4 Pfund (120 Gr.) brauner Sago wird in warmem Wasser mehrere Mal gewaschen, dann mit der nöthigen Fleischbrühe und Jus aufgefüllt und 2 Stunden langsam gekocht.

Der weiße Sago braucht nicht gewaschen zu werden, man läßt ihn unter anhaltendem Rühren in die kochende Fleischbrühe laufen und nur eine Stunde lang kochen.

141. Legirte Sagosuppe (Soupe aux sago liée). Die vorhergehende Sagosuppe, ohne Jus, wird vor dem Anrichten mit 4 Eiergelb und 6 Löffel voll süßem Rahm legirt und mit Muskatnuß gewürzt.

142. Suppe mit Butterklößchen, Nocken (Soupe aux noques). 12 Loth (180 Gr.) Butter werden schaumig gerührt und hierin nach und nach 2 ganze und 2 gelbe Eier verrührt, dies mit Salz und Muskatnuß gewürzt, dann 8 Loth (120 Gr.) feines Mehl darunter gemengt und eine Zeit lang ruhig an einem kühlen Orte stehen gelassen. Von dieser Masse werden nun kleine Portionen mit einem Eßlöffel in 3 Schoppen (1 1/2 Liter) kochende Fleischbrühe und 1 Schoppen Jus eingelegt und ruhig 15 Minuten lang gekocht. Es ist gut, wenn man die Nocken vorher probirt; verfahren sie im Kochen, so muß noch etwas Mehl dazu gethan werden, sowie im andern Falle, wenn sie zu fest sind, mit Butter und Ei nachgeholfen werden muß. Bei vieler Arbeit kann man auch diese Nocken vorher in Salzwasser abkochen, sie müssen alsdann aber nach dem Garsein in kaltes Wasser gelegt und kalt gestellt werden. Beim Anrichten legt man sie auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft, schneidet sie schön glatt und gibt sie in die Suppenschüssel mit einigen, im Ofen gelb gerösteten (gebähten) Semmelschnitten, und gießt kochende gesalzene Fleischbrühe, die mit Jus vermischt ist, darüber.

Zu bemerken bleibt, daß bei dieser, wie bei allen Suppen, worin Klößchen gekocht sind, das aus denselben entquillende Fett beim Anrichten von der Oberfläche abgenommen werden muß.

143. Suppe mit Markklößchen (Soupe aux quenelles de moëlle). 8 Loth (120 Gr.) fein gehacktes Ochsenmark, noch

einmal so viel geriebenes Weißbrod und 4 ganze Eier werden gut untereinander gemengt, mit Salz, Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie gewürzt, einige Zeit ruhig an einem kühlen Orte stehen gelassen und dann mit der Hand haselnußgroße, runde Klößchen daraus geformt, die in kochender gesalzener Fleischbrühe und Jus eingelegt und 15 Minuten lang darin gekocht werden. Die Suppe muß behutsam über gebähte Semmelschnitten angerichtet werden.

144. Suppe mit Leberklößchen (Soupe aux quenelles de foie). Man nehme Hühnerlebern, auch Kalbsleber, und hacke sie recht fein. Auf ungefähr 12 Loth (180 Gr.) solcher Lebern kommen 4 Loth (60 Gr.) Butter, die vorher mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt wurde, ebenso 4 Loth (60 Gr.) geriebenes Weißbrod. Dies Alles wird mit Salz, feiner Petersilie, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, nach einigem Ruhen an einem kühlen Orte werden davon, mit einem Eßlöffel, kleine Klößchen in die kochende Fleischbrühe gelegt und 15 Minuten langsam darin gekocht, dann über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

Die Galle muß mit großer Vorsicht an den Hühnerlebern ausgeschnitten werden.

145. Suppe mit Rafiol, Schlickkrapfen (Jus aux ravioles). Nimm gebratenes, kaltes Fleisch, am besten von Geflügel, schneide alles Hautige davon und hacke es sehr fein. Auf ungefähr 4 Loth (60 Gr.) solches Fleisch nehme ein eigroßes Stück Butter, röste Beides zusammen 15 Minuten lang auf schwachem Feuer und rühre nach und nach 3 Eiergelb daran und würze es mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie. Nach dem gänzlichen Erkalten wird diese Fasche in haselnußkleine Häufchen, über dünn ausgerollten Nudelteig (siehe Abschnitt Nudelteich), drei fingerbreit von einander gelegt, rund herum mit Eiern angestrichen, mit dem Teig überschlagen, dann mit einem glatten, runden, 3/4 Zoll (1 1/2 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher halbrund ausgestochen und auf ein reines Tuch gelegt. Nun wird die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe, die mit Jus vermischt ist, zum Feuer gestellt, und wenn dieselbe kocht, so werden die Rafiol eingelegt, 10 Minuten darin gekocht und dann über gebähtes Brod angerichtet.

146. Einlaufsuppe (Soupe filée). Unter 4 ganze Eier wird so viel vom feinsten Mehl stark verrührt, bis sich ein dünnflüssiger Teig bildet. Die Hälfte davon wird in 3 Schoppen ($1 \frac{1}{2}$ Liter) kochender Fleischbrühe und 1 Schoppen ($\frac{1}{2}$ Liter) Jus, durch einen Schaumlöffel oder einen feinlöcherigen Durchschlag, in dünne Fäden eingetropft; wenn der Teig sich hebt, so wird er mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in die Suppenschüssel gethan, die andere Hälfte Teig wird dann ebenso eingekocht, die Suppe mit Salz und wenig geriebener Muskatnuß gewürzt, kochend heiß über das Eingelaufene gegossen und zu Tische gegeben.

147. Suppe mit Eierkäs (Jus au consommé). 3 ganze und 3 gelbe Eier, die mit 1 Schoppen ($\frac{1}{2}$ Liter) kalter, kräftiger Fleischbrühe gut verrührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt sind, werden zweimal durch ein Haarsieb gegossen, dann in glatte, runde Formen oder in obere Kaffeetassen, die inwendig mit Butter bestrichen sind, gefüllt. Die Formen oder Tassen werden in siedend heißes Wasser gestellt, mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind, bedeckt und so, ohne jedoch zu kochen, ruhig stehen gelassen, bis der Käs sich fest anfühlt. Nach einigem Abkühlen wird er gestürzt, in schöne beliebige Formen geschnitten, in die Suppenschüssel mit gerösteten Semmelschnitten gelegt und helle kräftige Fleischbrühe, die mit Jus vermischt ist, darüber gegossen.

Einfacher und viel sicherer ist es, wenn man die eingefüllten Formen in einer Pfanne mit heißem Wasser in einen abgekühlten Ofen stellt; nach 10—15 Minuten wird der Eierkäs gut sein.

148. Pfannenkuchensuppe (Potage aux omelettes à l'allemande). Es werden einige Pfannkuchen (s. Abschnitt von den Eiern und Eierspeisen) sehr dünn und von schön gelber Farbe gebacken, die man dann fein nudelig schneidet und in kräftige, mit dem nöthigen Salze versehene und kochende Fleischbrühe einlegt und einmal aufkocht. Beim Anrichten wird etwas feingeschnittener Schnittlauch darüber gestreut.

149. Suppe mit Mehlpfanzel (Jus au soufflé). 12 Loth (180 Gr.) zu Schaum gerührte Butter wird nach und nach mit 6 Eiergelb und mit 6 Eßlöffel voll Mehl vermischt, das

Weiße von den Eiern wird zu festem Schnee geschlagen und gleichfalls genau darunter gerührt. In einer flachen Casserolle oder Pfanne werden 2 Eßlöffel voll ausgelassene Butter heiß gemacht, der Teig wird hineingeschüttet, glatt gestrichen, zugedeckt, glühende Kohlen auf den Deckel gethan und so langsam ¼ Stunde lang auf schwachem Kohlenfeuer oder in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, daß er von unten und oben eine hellbraune Farbe bekommt. Das Pfanzel wird dann in beliebige Stücke, meistens kleine verschobene Vierecke, geschnitten, in den Suppentopf gethan und mit kochender kräftiger Fleischbrühe und Jus begossen.

150. Suppe mit Griespfanzel (Potage au soufflé de semouille). Bei der Zubereitung des Griespfanzels wird ebenso verfahren, wie bei dem vorhergehenden Mehlpfanzel (Nr. 149), nur mit dem Unterschiede, daß hierzu vom feinsten Griesmehl genommen wird und dafür das Mehl wegbleibt.

151. Suppe mit Leberpfanzel (Potage au pain de foie). ½ Pfund (250 Gr.) Kalbsleber oder 20 schöne Hühnerlebern werden fein gehackt und durch ein großes Haarsieb gestrichen, unterdessen müssen 8 Loth (120 Gr.) Butter mit 5 gelben Eiern schaumig gerührt, und nun mit der durchgestrichenen Leber, nebst 1 oder 2 Eßlöffel voll Mehl und dem zum festen Schnee geschlagenen Eiweiß genau vermischt und mit Salz, Muskatnuß und sehr fein geschnittener Petersilie gewürzt werden.

Das Backen des Pfanzels, sowie die übrige Bereitung der Suppe, geschieht wie bei Nr. 149.

152. Griesmehlsuppe (Jus à la semouille). Zwei bis drei Hände voll Griesmehl werden unter immerwährendem Rühren in 5 Schoppen (2½ Liter) kochende Fleischbrühe, die mit Jus vermischt ist, einlaufen gelassen, eine Stunde gekocht und mit dem nöthigen Salze versehen.

Hier möchte die Notiz am geeigneten Platze stehen, daß bei Gries-, Reis-, Gerste- und Sagosuppe stets so viele Eßlöffel voll Gries, Reis, Gerste oder Sago genommen werden, als man Personen zu Tische hat.

153. Kräutersuppe (Soupe santée). Eine Hand voll reingewaschener und feingeschnittener Sauerampfer und ebenso viel Körbel werden mit etwas Butter langsam gargedämpft, dann

mit 4 Schoppen (2 Liter) Fleischbrühe aufgefüllt und 1/4 Stunde gekocht, dann über gebähte Semmelschnitten angerichtet. Man kann auch statt der Schnitten Eierkäs (Nr. 147), Butternocken (Nr. 142) oder verlorene Eier (s. Abschnitt von den Eiern) in diese Suppe thun.

154. Legirte Kräutersuppe (Soupe santée, liée). Die Kräuter von der vorhergehenden Suppe werden noch mit einer Hand voll fein geschnittenem Kochsalat vermehrt, mit 6 Loth (90 Gr.) Butter und einem Eßlöffel voll Mehl einige Zeit geröstet, dann mit 1 Maas (2 Liter) kochender weißer Fleischbrühe glatt abgerührt und 1/4 Stunde gekocht. Vor dem Anrichten wird diese Brühe mit 4 Eiergelb, die mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, legirt und über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

155. Spargelsuppe (Jus aux points d'asperges). Drei starke Hände voll rein geputzte und gewaschene, grüne Spargelköpfe, die 5 Minuten lang vorher in Wasser gekocht und wieder abgeschüttet sind, werden in 1 Maas (2 Liter) Fleischbrühe, die mit Jus vermischt ist, völlig weich gekocht und dann über geröstete Semmelschnitten und Butternocken (Nr. 142) oder Eierkäs (Nr. 147) angerichtet.

156. Gelberübensuppe (Jus aux carottes). Ein Löffel voll reingeputzter, noch junger Gelberüben (Goldrüben) werden ganz in Butter sehr langsam weich gedämpft, dann mit Fleischbrühe und Jus aufgefüllt, gargekocht und über Semmelschnitten und Butternocken angerichtet.

Die Suppe von Berliner- oder Teltowerrüben wird ebenso behandelt, nur daß diese Rübchen längere Zeit zu ihrem Garwerden brauchen.

157. Französische Suppe oder Wurzelsuppe (une Julienne). 2 Gelberüben, 1 Weißerübe, 1 Sellerikopf, 2 Petersilienwurzeln, etwas Lauch und 1 Kopf Kohl (Wirsingkraut) werden, nachdem alles reingeputzt und gewaschen ist, fein nudelig geschnitten, mit 1/2 Löffel voll fetter Fleischbrühe mehrere Stunden langsam und sehr weich gedämpft, dann mit 4 Löffel voll Fleischbrühe und Jus aufgefüllt, noch eine Stunde gekocht und über geröstete Semmelschnitten oder Eierkäs, Butternocken oder Mehlpfanzel angerichtet.

Im Frühjahr nimmt man zu dieser Suppe Spargelköpfe, kleine Rosen von Blumenkohl, grüne Erbsen und, in verschobene Vierecke geschnittene, frische Bohnen, dann wird sie aber Frühlingssuppe (une printanière) genannt. Nur muß man Sorge tragen, daß die jungen zarten Gemüse in der Suppe nicht verkochen, so müssen die Bohnen und Erbsen länger kochen als die Spargel; die wenigste Zeit zum Garwerden bedarf der Blumenkohl.

Die Zubereitung des Eierkäses findet sich Nr. 147 angegeben, die der Butternocken Nr. 142 und des Mehlpfanzels Nr. 149.

158. **Legirte Wurzelsuppe** (une Julienne liée). Die vorhergehende Wurzelsuppe (Nr. 157) wird vor dem Anrichten mit 4 Eiergelb und 6 Eßlöffel voll süßem Rahm legirt.

159. **Schwarzbrodsuppe** (Soupe au pain bis). Eine Hand voll in sehr dünne Scheiben geschnittenes und im Ofen gelb geröstetes Schwarzbrod wird in eine Suppenschüssel gethan, 8 frische Eier hinein geschlagen, doch so, daß sie ganz bleiben, und wird dies nun mit kochender Fleischbrühe und Jus übergossen. Hierzu kömmt ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Körbel und etwas Pfeffer. Der Geschmack dieser Suppe wird sehr erhöht, wenn man einige frisch abgebratene Bratwürste, die in dünne Scheiben geschnitten sind, mit dem Brod in die Suppenschüssel gibt.

160. **Durchgeschlagene Schwarzbrodsuppe** (Purée de pain bis). 3 Hände voll in Scheiben geschnittenes und im Ofen gelb geröstetes Schwarzbrod, 1 Sellerikopf und 1 Gelberübe ebenfalls geschnitten, werden mit etwas fetter Fleischbrühe ungefähr 1 Stunde gedämpft, dann mit 4 Löffel voll Fleischbrühe aufgefüllt, mit 6 Eiergelb, die mit $^1/_2$ Schoppen ($^1/_4$ Liter) saurem Rahm (Sahne) verrührt sind, legirt, durch ein Haarsieb getrieben und unter anhaltendem Aufziehen mit dem Löffel heiß gemacht und über, in kleine Würfel geschnittenes und in Butter gelbgeröstetes Schwarzbrod angerichtet.

161. **Durchgeschlagene Schwarzbrodsuppe mit verlorenen Eiern** (Purée de pain bis aux oeufs pochés). Die in der vorhergehenden Nummer (Nr. 160) angegebene Schwarzbrodsuppe wird kochend heiß über 8 bis 10 verlorene Eier (siehe Abschnitt von den E i e r n), die in die Suppenterrine gelegt

wurden, angerichtet; dafür bleibt das in Würfel geschnittene und geröstete Brod weg.

162. **Durchgeschlagene Wurzelsuppe** (une Coulis-Crecy). 1 Zwiebel, 2 Selleriköpfe, 2 Petersilienwurzeln und 4 Gelberüben werden, nach dem gehörigen Reinmachen und Waschen, in dünne Scheiben geschnitten, mit 4 Loth (60 Gr.) Butter und 2 Eßlöffel voll Mehl, auf schwachem Feuer, 15 Minuten lang geröstet, dann mit 3 Löffel voll Fleischbrühe und ebenso viel Jus glatt gerührt und 2 Stunden lang von der Seite her gekocht. Das Fett und der Schaum wird abgenommen, dann die Suppe durch ein Haarsieb gestrichen und kochend heiß über Semmelschnitten oder Reis, der vorher besonders in Fleischbrühe gargekocht wurde, angerichtet.

163. **Durchgeschlagene Gelberübensuppe** (Purée de carottes). 8 große Gelberüben werden nach dem Reinmachen mit 2 Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten, mit 6 Loth (90 Gr.) Butter langsam weich gedämpft, 2 Eßlöffel voll Mehl dazu gethan, noch einige Zeit geröstet, dann mit 3 Löffel voll Fleischbrühe und ebenso viel Jus glatt gerührt. Das Fett und der aufsteigende Schaum wird abgenommen, diese Brühe wird dann mit wenig Zucker und etwas weißem Pfeffer gewürzt, nach zweistündigem Kochen durch ein Haarsieb gestrichen und kochend heiß über gargekochten Reis oder spanische Nudeln angerichtet.

164. **Kartoffelsuppe** (Soupe aux pommes de terre). Ungefähr 1 Maas (2 Liter) geschälte und rein gewaschene Kartoffeln, nebst 1 großen Sellerikopf und 1 Lauchzwiebel, werden in dünne Scheiben oder in kleine Würfel geschnitten, alsdann mit der nöthigen Fleischbrühe begossen und auf schwachem Feuer langsam zu einer ziemlich dicken Suppe gekocht.

165. **Durchgeschlagene Kartoffelsuppe** (Purée de pommes de terre). 2 in Scheiben geschnittene Selleriköpfe, 1 Gelberübe, 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel und etwas Lauch werden mit 4 Loth (60 Gr.) Butter langsam weich gedämpft, alsdann noch mit einigen Kochlöffeln voll Mehl vermengt und mit der nöthigen Fleischbrühe zu einer Sauçe abgerührt und längere Zeit fortgekocht. Während der Zeit werden gute mehligte Kartoffeln roh geschält und gewaschen. Ungefähr 1 Maas (2 Liter) solcher

Kartoffeln wird in einem passenden Geschirr mit Fleischbrühe übergossen, mit dem nöthigen Salz und etwas weißem Pfeffer gargekocht, dann mit der Sauçe durch ein Haarsieb getrieben und mit der nöthigen Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Suppe verdünnt. Vor dem Anrichten wird sie mit 4 Eiergelb und 6 Eßlöffel voll saurem Rahm legirt und kochend heiß, über in kleine Würfel geschnittenes und in Butter gelb geröstetes Weißbrod, angerichtet.

Das Legiren der Suppe ist nicht unbedingt nothwendig.

166. **Erbsensuppe** (Purée de pois secs). Ein Sellerikopf, 2 Zwiebeln, 2 Gelberüben und 1 Lauchzwiebel werden geputzt, geschält, reingewaschen, in dünne Scheiben geschnitten, in eine passende Casserolle gethan und mit 4 Loth (60 Gr.) Butter auf schwachem Feuer weichgedämpft, dann noch mit einigen Kochlöffeln voll Mehl vermischt, mit heißer Fleischbrühe zu einer Sauçe abgerührt und längere Zeit gekocht. Mittlerweile müssen 1 Maas (2 Liter) dürre Erbsen mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt worden sein; wenn diese weichgekocht sind, wird das Wasser davongeschüttet, die Erbsen werden verstampft, mit der Sauçe verrührt und dann das Ganze durch ein Haarsieb getrieben. Ist die Suppe zu dick, so wird sie noch mit der nöthigen Fleischbrühe verdünnt, mit Salz gewürzt und kochend heiß, über in kleine Würfel geschnittenes und in ausgelassener Butter gelb geröstetes Weißbrod angerichtet. Die Suppe darf weder zu dick, noch zu dünn sein.

Alle durchgeschlagenen Suppen (Purées) dürfen, nachdem sie passirt sind, nicht mehr kochen, sondern man läßt sie nur unter anhaltendem Umrühren oder Aufziehen kochend heiß werden.

Viele lieben bei dieser Suppe die Zuthat von gelbgerösteten Zwiebeln.

167. **Linsensuppe** (Purée de lentilles). Wird ganz wie die vorhergehende Erbsensuppe (Nr. 166) behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß sie über in dünne Scheiben geschnittene Bratwurst, die vorher schon gebraten oder gekocht ist, angerichtet wird, und daß das Brod wegbleibt.

Die getrockneten Linsen, Bohnen, wie überhaupt alle Hülsenfrüchte, müssen immer, nachdem sie belesen und reingewaschen

sind, mit vielem und kaltem Wasser ins Kochen gebracht werden, alsdann wird die Casserolle zurückgezogen, mit einem gut schließenden Deckel genau bedeckt und über ganz schwachem Feuer langsam fortgekocht. Bei einiger Aufmerksamkeit kann man es so einrichten, daß, wenn die Frucht gar ist, auch das Wasser gänzlich sich verdampft hat. Noch dürfen die Hülsenfrüchte (namentlich wenn dieselben bald gar sind) während ihrem Kochen mit keinem Löffel umgerührt werden, denn durch das Umrühren werden sie zerdrückt, und dieses Mark würde dann, bei längerem Fortkochen, anbrennen.

168. **Grüne Erbsensuppe** (Purée de pois verts). 1 Maas ausgekernte grüne Erbsen werden mit einem Bouquet Petersilie und der nöthigen Fleischbrühe oder auch nur mit Wasser sehr weich gedämpft. Währenddem werden 1 Zwiebel, 1 Gelberübe und ½ Sellerikopf in Scheiben geschnitten, mit etwas frischer Butter weichgedämpft, mit einigen Kochlöffeln voll Mehl vermischt und mit weißer Fleischbrühe zu einer Sauçe abgerührt und dies, 2 Stunden lang, langsam gekocht. Wenn die Erbsen so weich sind, daß sie sich mit leichter Mühe zerdrücken lassen, werden sie mit der Sauçe vermischt, dann mit der nöthigen Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben, mit einem klein wenig Zucker und etwas weißem Pfeffer gewürzt, dann mit 4 Eiergelb, die mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, legirt und kochend heiß über in Würfel geschnittenes und in Butter gelb geröstetes Weißbrod angerichtet. Sollte die Suppe nicht grün genug sein, so muß sie mit etwas Spinat gefärbt werden.

169. **Durchgeschlagene Bohnensuppe** (Potage à la Condé). 1 Maas trockene, wo möglich rothe, Bohnen werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und gargekocht. Zu gleicher Zeit nimmt man ¼ Pfund (120 Gr.) rohen, magern Schinken, 1 Sellerikopf, 1 Zwiebel, 1 Gelberübe und 1 Lauchzwiebel, schneidet Alles in dünne Scheiben, röstet dieses einige Minuten lang in frischer Butter und kocht es hierauf mit Jus oder Fleischbrühe völlig weich. Wenn die Bohnen gar sind, wird das noch daran befindliche Wasser abgeschüttet, das Wurzelwerk dazu gethan und Alles zusammen mit Jus und Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben, so daß es eine dickflüssige, rothbraune

Suppe bildet, die, unter anhaltendem Aufziehen mit dem Löffel, heiß gemacht und über würfeligt geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod angerichtet wird.

170. Grüne Kernsuppe (Purée de blé vert). ½ Pfund (250 Gr.) gemahlene grüne Kern werden in 1 Maas (2 Liter) kochende Fleischbrühe einlaufen gelassen und einstweilen, unter öfterem Aufrühren, gekocht. Zu gleicher Zeit werden 1 Sellerikopf, 1 Zwiebel und 1 Gelberübe in dünne Scheiben geschnitten, mit etwas frischer Butter weich und weiß gedämpft, alsdann mit einigen Kochlöffeln voll feinem Mehl verrührt und mit der nöthigen weißen Fleischbrühe zu einer dünnen Sauçe abgerührt. Nach 3stündigem langsamen Kochen wird diese Sauçe mit den gekochten grünen Kern und der nöthigen Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben, mit 4 Eiergelb und 6 Eßlöffel voll süßem Rahm legirt und kochend heiß über in kleine Würfel geschnittenes und in Butter gelb geröstetes Weißbrod gegossen.

Zweckmäßig finde ich es, wenn diese Suppe zweimal passirt wird, zuerst durch ein grobes Haarsieb und dann durch ein feines.

171. Sellerisuppe (Purée de céléri). Sechs mittelgroße Selleriköpfe werden, nachdem sie reingeschält und gewaschen sind, mit einem daumendicken runden Ausstecher der Länge nach ausgestochen, diese ausgestochenen Stücke werden dann in messerrückendicke Scheiben geschnitten und mit ½ Löffel voll Fleischbrühe weichgekocht. Die Abfälle von dem Selleri, nebst 1 in Scheiben geschnittenen Gelberübe und 2 Zwiebeln, werden mit 6 Loth (90 Gr.) Butter weich und weiß gedämpft, 2 Eßlöffel voll Mehl dazu gethan und mit 6 Löffel voll Fleischbrühe glatt gerührt. Nach zweistündigem langsamen Kochen wird das oben schwimmende Fett und der Schaum abgenommen, die Suppe durch ein feines Haarsieb gestrichen und kochend heiß über einige Semmelschnitten und die oben angeführten Sellerischeiben angerichtet.

Vor dem Anrichten wird die Suppe mit einigen Eiergelb, die mit süßem Rahm verrührt sind, legirt. (Siehe Einleitung Legiren.)

172. Durchgeschlagene Hühnersuppe (Soupe à la reine). ½ Pfund (250 Gr.) reingewaschener und blanschirter Reis wird mit weißer Fleischbrühe so weich gekocht, daß es ein dicker, sehr weißer Brei wird, nun wird von einem gekochten oder weiß gebratenen Huhn alles Fleisch, ohne Haut und Knochen, mit 4 hart gekochten Eierdottern sehr fein gestoßen, mit dem Reis vermischt und mit der nöthigen Hühnerbrühe (Nr. 4) durch ein feines Haarsieb getrieben. Diese Suppe soll etwas dick werden und sehr weiß aussehen; sollte dies nicht der Fall sein, so werden einige Eßlöffel voll Mandelmilch dazu gegossen und die Suppe wird nun über kleine Klößchen, die von der Hühnerfasche (Nr. 114) bereitet und besonders in Fleischbrühe gar gekocht sind, angerichtet. Zu bemerken bleibt, daß diese Suppe durchaus nicht kochen darf, sie muß — unter anhaltendem Rühren oder Aufziehen mit dem Suppenlöffel — auf dem Feuer nur kochend heiß gemacht werden.

173. Weiße Kalbfleischsuppe (Coulis de veau). 1 Pfund (½ Kilogr.) rohes mageres Kalbfleisch wird in kleine Stücke geschnitten, mit etwas rohem Schinken, 1 Sellerikopf, 1 Gelberübe, 1 Zwiebel und 6 Loth (90 Gr.) Butter in einer passenden Casserolle weiß gedämpft, dann 3 Eßlöffel voll Mehl dazu gethan und nach einigem Rösten mit 5 Löffel voll weißer Fleischbrühe glatt gerührt. Nach zweistündigem langsamen Kochen, in welcher Zeit das Fett und der Schaum abgenommen wurde, wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben, mit 4 Eiergelb und 6 Eßlöffel voll süßem Rahm legirt und kochend heiß über geröstete Semmelschnitten oder über kleine Klößchen, die von der Kalbfleischfasche (Nr. 115) bereitet und in Fleischbrühe besonders weich gekocht sind, angerichtet.

174. Braune Kalbfleischsuppe (Coulis de veau au Jus). Diese Suppe ist dieselbe wie die vorhergehende (Nr. 173), nur wird das Wurzelwerk mit dem Mehl etwas länger geröstet, mit 3 Löffel voll Jus und 2 Löffel voll Fleischbrühe glatt gerührt und wie die weiße Kalbfleischsuppe beendigt, jedoch nicht legirt.

175. Durchgeschlagene Feldhühnersuppe (Purée de perdrix.) 1 Zwiebel, 1 Sellerikopf, 1 Gelberübe und 1 Petersilienwurzel werden nach dem Reinputzen und Waschen in dünne Scheiben geschnitten, mit 6 Loth (90 Gr.) Butter und einem starken

Eßlöffel voll Mehl gelb geröstet, mit 3 Löffel voll Jus und 2 Löffel voll Fleischbrühe glatt gerührt, dann das fein gestoßene Fleisch von 2 gebratenen Feldhühnern und 6 ganze Pfefferkörner dazu gethan, abgeschäumt und nach zweistündigem Kochen durch ein grobes Haarsieb getrieben, dann nochmals durch ein feines Sieb passirt und kochend heiß über einige geröstete Semmelschnitten angerichtet.

Auch diese Suppe darf nicht zu dünn sein, muß kräftig schmecken und eine schöne braune, nicht zu dunkle Farbe haben. Statt der Semmelschnitten kann man beim Anrichten auch weich gekochten Reis in die Suppe thun, ebenso auch die, in dünne Scheiben geschnittenen, Feldhühnerbrüste.

176. Krammetsvögelsuppe (Purée de grives),

177. Lerchensuppe (Purée d'alouettes). Die gebratenen Krammetsvögel oder die Lerchen werden, nachdem der Magen herausgenommen ist, sammt ihren Knochen fein gestoßen und ganz wie die Feldhühnersuppe (Nr. 175) behandelt.

178. Hasensuppe (Purée de lièvre).

179. Wildbretsuppe (Purée de gibier). Auch diese zwei Suppen unterliegen derselben Behandlungsweise wie die Feldhühnersuppe (Nr. 175), mit dem Unterschiede, daß hierzu ein gebratener Hase oder zwei Rehschultern genommen werden, die jedoch sehr frisch sein müssen, ebenso wenig dürfen sie im Essig gelegen haben. Es darf indessen nicht versäumt werden, daß der angezogene Saft von dem gebratenen Wildbret (siehe die Einleitung zu den Saucen) aufgekocht und zur Suppe verwendet wird.

Durch den Zusatz von einem Glas voll guten Madeirawein werden diese beiden Suppen, sowie die Feldhühnersuppe, die Krammetsvögelsuppe und die Lerchensuppe in ihrem Geschmack sehr angenehm gesteigert. Der Madeirawein wird jedoch zuerst beim Anrichten in die Suppe gemischt.

180. Schildkrötensuppe (une tortue). (Turtle Soupe). Die lebendige Schildkröte lege man auf ihren Rücken, bleibe dabei stehen, bis sie den Kopf heraus streckt, fasse denselben sogleich mit der linken Hand, drücke ihn fest nieder und schneide mit einem scharfen und starken Messer den Kopf mit einem Schnitt

ab, hänge die Schildkröte an den Hinterfüßen auf, stelle ein Geschirr unter, damit sie ausblute, schneide mit dem Messer zwischen der Schale und den Hinterfüßen 1 Zoll (2 1/2 Ctm.) tief ein, damit die Luft herauskomme, lege den Kopf in kaltes Wasser und lasse Alles über Nacht ruhig stehen.

Den andern Morgen werden die Füße abgeschnitten, und wenn die Schildkröte auf dem Rücken liegt, schneidet man geschickt mit dem Messer 1 Zoll (2 1/2 Ctm.) tief, auf der Linie zwischen dem Rücken und dem Leib, um die Schildkröte rund herum, so daß die abgestumpften Füße an der Schale bleiben. Nun hebt man den Leib etwas in die Höhe und schneidet mit einem langen Messer alles Fleischige an der Schale ab, nimmt die Galle behutsam heraus, schneidet die Schultern ab und hält die Schildkröte in die Höhe, damit das Eingeweide heraus fällt, wascht das Fleisch und die Schale und hackt den Hals und die Füße in Stücke. Die Schale wird in beliebige Stücke zersägt und Alles zusammen in kochendes Wasser geworfen, nach 3 bis 4 Minuten heraus gethan, in kaltem Wasser abgekühlt und die äußere Haut von der Schale abgenommen. Bei großen Schildkröten wird jedoch die Schale nicht gebraucht. Man legt nun Alles zusammen in einen Suppenkessel, gießt Fleischbrühe und Jus darüber, gibt ein Bouquet von frischem Basilicum, Thymian, Majoran und Salbei daran, ferner 4 Sardellen, einige Hände voll Champignons, 2 Selleriköpfe, 1 Gliedchen Knoblauch, 2 Gelberüben, 4 Zwiebeln mit 6 Gewürznelken besteckt, 1 Lorbeerblatt, einen Eßlöffel voll ganzen Pfeffer, ebenso viel Neugewürz und läßt Alles ungefähr 2 Stunden kochen. Wenn das Fleisch gar ist, wird es heraus genommen, die Knochen werden davon gethan und auf Porzellanplatten zum Kaltwerden gelegt. Während der Zeit macht man eine braune Einbrenn (Nr. 14), füllt sie mit der Schildkrötenbrühe zu einer dünnen Sauçe auf und nimmt den Schaum davon ab. Nach zweistündigem Kochen wird diese Suppe durch ein feines Haarsieb geseiht, 2 Flaschen voll Madeira, die auf die Hälfte eingekocht sind, werden daran geschüttet und dieselbe wird mit Salz und einer Messerspitze voll Cayennepfeffer gewürzt. Das Fleisch von der Schildkröte wird rein, in zollgroße verschobene Vierecke geschnitten und in die Suppe gethan, ebenso Klößchen von Kalbfleischfasche (Nr. 115) oder von Hühnerfasche (Nr. 114).

Das grüne Fett wird rein abgenommen und dann beim Serviren der Suppe extra mitservirt. Diese Suppe in kleine irdene oder porzellanene Töpfe gethan, das Fleisch gleichförmig darin vertheilt und dann mit dem Fette fingerdick zugeschmolzen, kann, an einem kühlen Orte, 4 bis 5 Wochen aufgehoben werden.

181. **Falsche Schildkrötensuppe** (une fausse tortue). Ein gebrühter Kalbskopf wird ausgebeint, in vielem kochenden Wasser $^1/_4$ Stunde lang gekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt und nun rein, in zollgroße verschobene Vierecke, geschnitten. Diese werden in eine passende Casserolle gethan, mit Fleischbrühe übergossen und 3 Stunden langsam gargekocht.

In dieser Zeit werden 1 Sellerikopf, 1 Gelberübe, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, Alles in Scheiben geschnitten, mit 6 Loth (90 Gr.) Butter und 3 starken Eßlöffeln voll Mehl langsam geröstet, mit 2 Löffel voll Jus und 2 Löffel voll Fleischbrühe aufgefüllt und mit $^1/_2$ Lorbeerblatt, etwas Thymian, 2 Gewürznelken und 10 ganzen Pfefferkörnern belegt. Der aufsteigende Schaum und das Fett wird von Zeit zu Zeit abgenommen und die Suppe, nach zweistündigem Kochen, mit der Kalbskopfbrühe durch ein Haarsieb getrieben, mit dem nöthigen Salz, einem klein wenig Cayennepfeffer und einem Glas voll heißen Madeirawein gewürzt, dann kochend heiß über den aus seinem Sude in die Suppenschüssel gelegten Kalbskopf angerichtet; dazu kommen noch ganz kleine Klößchen, die von der Hühnerfasche (Nr. 114) gemacht und extra in Fleischbrühe gargekocht sind.

182. **Weiße Krebssuppe** (Potage d'écrevisses liée). Ein halber Sellerikopf, 1 Zwiebel und 1 Gelberübe werden nach dem Reinwaschen in Scheiben geschnitten, mit 4 Loth (60 Gr.) Butter und 2 Eßlöffel voll Mehl einige Zeit weiß geröstet, dann mit 4 Löffel voll Fleischbrühe glatt gerührt und langsam 2 Stunden lang gekocht. In dieser Zeit werden 15 bis 20 lebendige Suppenkrebse, je nach ihrer Größe, in Salzwasser schnell abgekocht, die Krebsschwänzchen davon rein und ganz aus ihren Schalen gelöst, das Eingeweide weggeworfen und die Krebsschalen mit den Füßen in einem Mörser sehr fein gestoßen, dann, mit dem vierten Theil so viel Butter, $^1/_2$ Stunde langsam geröstet, mit einem Löffel voll Fleischbrühe aufgekocht und sammt der Butter, mit

der oben angeführten Suppe, durch ein feines Haarsieb getrieben. Vor dem Anrichten wird sie mit 4 Eiergelb, die mit 4 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, legirt und kochend heiß über gebähte Semmelschnitten und die rein gewaschenen Krebsschwänze angerichtet; sie kann auch mit Butternocken gegeben werden.

Die Bereitung der Nocken findet sich Nr. 142 angegeben.

183. **Braune Krebssuppe** (Potage d'écrevisses). Wird ganz wie die vorhergehende weiße Krebssuppe zubereitet, statt Fleischbrühe wird jedoch Jus genommen und die Suppe nicht legirt.

184. **Ochsenschweifsuppe** (Potage au queue de boeuf). Nimm das dicke Theil von 2 fetten Ochsenschweifen, schneide sie an den Gelenken durch, koche sie 5 Minuten in Wasser und lege sie dann in kaltes Wasser. Diese Stücke werden später mit fetter Fleischbrühe begossen, 1 Zwiebel, mit 1 Gewürznelke besteckt, wird daran gethan und so langsam, ungefähr 4 Stunden, sehr weich gedämpft, so daß das Fleisch ganz leicht von den Knochen abgeht. Während dieser Zeit werden 1 Gelberübe und 1 Weißerübe in erbsengroße Würfel geschnitten und in Fleischbrühe gargekocht. Die Schweifstückchen werden nun behutsam aus ihrem Sude gelegt, das Fett wird davon ablaufen gelassen und sie werden mit ihren Knochen in die Suppenschüssel gethan, die Gelberüben und Weißerüben darüber gestreut und dann die rein abgefettete Brühe, worin die Ochsenschweife gekocht sind, die noch mit Jus und Fleischbrühe aufgefüllt ist, durch ein Haarsieb darüber gegossen und stark mit Pfeffer gewürzt.

185. **Gersten- oder Gräupchensuppe** (Potage à l'orge). 1 Pfund (1/2 Kilogr.) feine Perlengerste wird in 2 Löffel voll kochendes Wasser eingerührt, ein eigroßes Stück Butter dazu gethan und unter öfterm Umrühren 1/2 Stunde gekocht, dann mit 4 Löffel voll Fleischbrühe aufgefüllt und 3 bis 4 Stunden abermals anhaltend gekocht, gehörig gesalzen und sammt den Gerstenkörnern angerichtet. Die Suppe soll schleimig und sehr weiß sein, welches aber nur dann der Fall ist, wenn sie anhaltend fortkocht. Beim Serviren werden Citronen dazu gereicht.

186. **Gerstensuppe mit Huhn** (Potage à l'orge au poulet). Dieselbe wird in Allem wie die vorhergehende (Nr. 185) zu-

bereitet, nur kocht man ein Huhn mit, das nach dem Garwerden nett zugeschnitten und in der Suppenschüssel mit angerichtet wird.

187. Gerstensuppe mit Hammelfleisch (Potage à l'orge au carée de mouton). Mit der Suppe Nr. 185 kocht man 6 Hammelsrippchen mit, die aber noch an einem Stücke sein müssen und wovon der Rückgrat und die dicke, fette Haut abgeschnitten ist. Nach dem Garwerden schneidet man die einzelnen Rippchen durch, legt sie in die Suppenschüssel und richtet die Suppe darüber an.

188. Gerstenschleim (la Crême d'orge). Es wird eine gute Gerstensuppe wie Nr. 185 gekocht, alsdann mit der nöthigen Fleischbrühe durch ein feines Haarsieb passirt.

Sollte der Schleim nicht schön weiß aussehen, so wird er noch mit einigen Eierdottern, die mit süßem Rahm verrührt sind, legirt.

189. Reisschleim (Crême de riz). 1 Pfund (1/2 Kilogr.) reingewaschener, in Wasser einmal aufgekochter und wieder abgeschütteter Reis wird mit der nöthigen weißen Fleischbrühe langsam, 2 Stunden lang, gekocht und dann mit 3 bis 4 Löffel voll Hühnerbrühe (Nr. 4) verrührt und durch ein feines Haarsieb gepreßt.

190. Austernsuppe (Potage aux huîtres). Stoße 3 Dutzend aus ihren Schalen genommene frische Austern sehr fein, gieße 2 Löffel voll Hühnerbrühe (Nr. 4) daran und lasse sie mit 3 abgeschälten Milchbroden (Semmeln) 1/2 Stunde kochen, streiche diese Brühe dann, mit 4 hartgekochten Eiergelb und der nöthigen Fleischbrühe durch ein Haarsieb und richte sie kochend heiß über, in kleine Würfel geschnittenes und in Butter gelb geröstetes, Weißbrod an.

191. Oliosuppe (une oylle). 1 Kapaun, 1 Feldhuhn oder 8 Lerchen, 1 frischer Hase, 1 Kalbsschulter (Bug), 1 Hammelsschulter, Alles gebraten, 1/4 Pfund (120 Gr.) roher Schinken, 1 Gelberübe, 1/2 Sellerikopf, 1/2 Lorbeerblatt, 1/2 Pfund (250 Gr.) reingewaschener Reis und etwas Muskatblüthe, nebst einem kleinen Stück ganzen Zimmt werden mit 8 Löffel voll Fleischbrühe begossen und 2 Stunden gekocht und dann durch ein

feines Haarsieb abgeseiht. Diese kräftige Brühe wird meistens nur auf Bällen gegeben und in Tassen servirt.

192. Kastanien- oder Maronensuppe (Potage à la purée de marrons). Ungefähr 2 Pfund (1 Kilogr.) geschälte und von aller Haut entblößte Kastanien werden in eine passende Casserolle gethan, mit 1 Schoppen (1/2 Liter) Fleischbrühe begossen, zugedeckt und auf schwachem Feuer ungefähr eine Stunde lang gekocht; wenn die Kastanien völlig weich sind, so werden dieselben im Reibstein feingestoßen, dann wieder in die Casserolle gethan, mit Jus und Fleischbrühe verdünnt, unter anhaltendem festen Aufrühren ins Kochen gebracht, durch ein feines Haarsieb getrieben, so daß es eine ziemlich gebundene Suppe gibt, die mit Salz und wenigem Zucker zu angenehmem Geschmacke gewürzt wird. Beim Anrichten kommt in kleine Würfel geschnittenes und in Butter zu gelber Farbe geröstetes Weißbrod dazu.

193. Suppe von Paradiesäpfel (Potage à la purée de thomates). Völlig reife, schön roth aussehende Paradiesäpfel — 30 bis 40 Stück — werden in der Mitte von einander geschnitten und das Wasser, sowie die Kerne davon ausgedrückt; sie werden mit 2 Loth (30 Gr.) frischer Butter, einigen Selleri- und Zwiebelscheiben in eine Casserolle gethan, zugedeckt und langsam weichgedämpft, alsdann mit 3 in Scheiben geschnittenen Milchbroden belegt, mit weißer Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine Zeitlang gekocht, durch ein feines Haarsieb getrieben und mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Reis- oder Suppennudeln, die vorher schon in Fleischbrühe weichgekocht waren, werden beim Anrichten in die Suppenschüssel gethan und die Suppe wird kochend heiß darübergegossen.

194. Spar- oder Armensuppe. Auf 10 Maas (18 Liter) Wasser nimmt man 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Rindfleisch, das in ganz kleine Stücke geschnitten wird; dazu gibt man 1 Gescheid Kartoffeln, 1/2 Gescheid getrocknete Erbsen, 1/4 Gescheid Linsen, 1 Kopf Weißkraut, 2 Gelberüben, 1 Lauchzwiebel und etwas Pfeffer und Salz, — dies wird stark 2 Stunden lang, bei geschlossenem Deckel, gekocht.

Auf diese Weise verfahren, gewinnt man 8 Maas (14 1/2 Liter) gute Suppe.

b) Fasten-Suppen.

195. Geröstete Griesmehlsuppe (Potage au semouille maigre). 8 Eßlöffel voll Griesmehl werden in 10 Loth (150 Gr.) Butter hellbraun geröstet, dann nach einigem Abkühlen mit 5 Löffel voll kochendem Wasser aufgefüllt, mit dem nöthigen Salze gewürzt und eine Stunde langsam gekocht.

196. Gebrannte Mehlsuppe (Soupe au pauvre homme). In 8 Loth (120 Gr.) heißer Butter werden 6 Eßlöffel voll Mehl auf schwachem Feuer hellbraun geröstet, dann nach einigem Abkühlen mit 5 Löffel voll kochendem Wasser aufgefüllt, 1 ganze Zwiebel, mit 1 Gewürznelke besteckt, und 1 Gelberübe dazu gethan, gehörig gesalzen, und nach 1 Stunde anhaltendem Kochen wird dies durch ein Haarsieb gegossen und, über in kleine Würfel geschnittenes und in Butter gelbgebackenes Schwarzbrod, angerichtet, und ½ Eßlöffel voll fein geschnittene Petersilie und ebenso viel Kümmel darüber gestreut.

197. Zwiebelsuppe (Soupe aux oignons). 4 große, reingeschälte und in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in 8 Loth (120 Gr.) heißer Butter mit 2 Eßlöffel voll Mehl hellbraun geröstet und wird dies, nach einigem Abkühlen, mit 4 Löffel voll Wasser aufgefüllt. Eine starke Hand voll, in dünne Scheiben geschnittenes und im Ofen gelbgeröstetes Schwarzbrod wird dazu gethan, mit dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer gewürzt, eine Stunde langsam gekocht und mit den Zwiebeln und dem verkochten Schwarzbrod angerichtet.

198. Panadesuppe (une Panade). 2 Löffel voll in kleine Würfel geschnittenes Milchbrod (Semmel) werden mit 4 Löffel voll Wasser oder Fastenbrühe (Nr. 9) und 4 Loth (60 Gr.) Butter ½ Stunde langsam gekocht und mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Beim Anrichten wird diese Suppe mit 4 Eiergelb und 6 Eßlöffel voll saurem Rahm legirt.

199. Magere Kartoffelsuppe (Potage aux pommes de terre à la bourgeois). 2 reingeputzte Sellerieköpfe, 2 Zwiebeln und einige Petersilienwurzeln werden in kleine Würfel geschnitten und mit 6 Loth (90 Gr.) Butter, nebst 2 Kochlöffel voll Mehl, einige Minuten lang geröstet, dann mit 5—6 Schoppen (2½ Liter)

kochendem Wasser aufgefüllt. Ungefähr 1 Maas rohgeschälte Kartoffeln, die in Scheiben geschnitten sind, werden dazu gethan und das Ganze wird eine Stunde langsam, unter öfterm Aufrühren, gekocht und zuletzt mit dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer gewürzt.

200. Fasten-Kräutersuppe (Soupe santée maigre, liée). Reingewaschener Körbel, Sauerampfer und Kopfsalat, von jedem eine starke Hand voll, werden fein gehackt und mit 10 Loth (150 Gr.) Butter einige Zeit geröstet, dann mit 3 Kochlöffel voll Mehl vermischt und mit 6 Schoppen (2³/₄ Liter) kochendem Wasser oder Fastenbrühe (Nr. 9) nach und nach glatt verrührt und eine Stunde lang gekocht. Beim Anrichten wird die Suppe mit einigen Eiergelb, die mit saurem Rahm verrührt sind, legirt und über gebähte Semmelscheiben angerichtet und mit dem nöthigen Salz und etwas geriebener Muskatnuß gewürzt.

So können Erbsensuppe (Nr. 166), Linsensuppe (Nr. 167), Sellerisuppe (Nr. 171), durchgeschlagene Schwarzbrodsuppe (Nr. 160) zu Fastensuppen umgewandelt werden, man muß nur statt der Fleischbrühe Wasser oder Fastenbrühe (Nr. 9) anwenden, die übrige Behandlung bleibt dieselbe, wie solche in den betreffenden Nummern angegeben ist.

201. Durchgeschlagene magere Kartoffelsuppe (Soupe maigre aux pommes de terre). Bereite eine Kartoffelsuppe, wie dieselbe (Nr. 165) angezeigt, nur mit dem Unterschiede, daß statt der Fleischbrühe die Fastenbrühe (Nr. 9) oder Wasser angewendet wird.

202. Russische Fastensuppe (Ucha). Zu dieser werden folgende Fische gebraucht: kleine Barben, Aale oder Aalraupen, Sander, Hechte und Forellen; man nimmt diese Fische aus, putzt sie und löst die Filets davon ab, alsdann schneidet man aus den ausgelösten Filets Stücke von der Stärke eines kleinen Fingers, salzt solche leicht und gibt auch die Hecht- und die Aalraupenleber dazu. Von den Fischgräten und den übrigen Abfällen wird eine Fastenbrühe (Nr. 9) gezogen. 2 Gelberüben, einige Petersilienwurzeln, 1 Sellerikopf und eine Hand voll Sauerampfer werden, nachdem Alles reingewaschen ist, sehr fein gehackt, mit einigen Eßlöffeln voll Provenceröl einige Minuten lang

geröstet, alsdann mit der Fastenbrühe aufgefüllt und gargekocht. Die eingesalzenen Fische und Lebern werden jetzt mit einem Tuch abgetrocknet, in die Suppe gelegt, nebst einer Flasche Madeirawein, und so läßt man Alles von der Seite langsam ziehen. Nun bereitet man Hechtfasche (Nr. 117), kocht solche in Gestalt von Würsten von der Dicke eines Daumens, läßt dieselben erkalten und schneidet sie filetweise. 30 ausgesteinte Oliven werden gleichfalls mit Hechtfasche (Nr. 117) farcirt, doch so, daß sie ihre natürliche Form behalten, auch 3 Citronen, von denen die dicke Schale genommen und die Kerne daraus entfernt sind, werden in dünne Scheiben geschnitten, und eine Hand voll Capern belesen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, wird die Suppe näher zum Feuer gerückt, die Oliven, Capern, Citronen und die geschnittene Fasche wird dazu gethan, und Alles zusammen wird noch 3 Minuten lang gekocht, endlich wird noch 1/2 Flasche Champagner dazu gegossen und die Suppe wird nun zu Tische gegeben.

203. Durchgetriebene Hechtsuppe (Soupe à la reine maigre). 1/2 Pfund (250 Gr.) reingewaschener und blanschirter Reis wird mit einem Stückchen Butter und der nöthigen Fastenbrühe (Nr. 9) zu einem Brei gekocht, dann mit 2 Pfund (1 Kilogr.) von aller Haut und Gräten befreitem Hechtfleische, mit 6 hart gekochten Eiergelb durch ein feines Haarsieb mit der nöthigen Fastenbrühe (Nr. 9) getrieben, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, unter anhaltendem Aufziehen mit dem Suppenlöffel auf dem Feuer kochend heiß gemacht und über in Butter geröstetes und in kleine Würfel geschnittenes Weißbrod angerichtet. Man kann auch kleine Klößchen, die von der Hechtfasche (Nr. 117) gemacht sind und für sich in Salzwasser abgekocht wurden, in die Suppe thun. Das Hechtfleisch muß vor dem Durchtreiben in etwas Butter weiß gedämpft sein, und wird dann in einem Mörser mit dem Eiergelb sehr fein gestoßen. Statt Hecht können auch in Butter weiß gedämpfte Froschschenkel oder Sander genommen werden.

204. Fasten-Schildkrötensuppe (une tortue maigre).

205. Fasten-Krebssuppe (une bisque). Beide Suppen werden mit Wasser oder Fastenbrühe (Nr. 9) ganz so behandelt, wie die Suppen jenes Namens mit Fleischbrühe (Nr. 180 u. 182).

206. Fasten-Gersten- oder Gräupchenschleim (la Crême d'orge maigre). 1 Pfund (1/2 Kilogr.) gewöhnliche Suppengerste wird mit 8 Löffel voll Wasser, 1 Sellerikopf und 1/2 Pfund (250 Gr.) frischer Butter und dem nöthigen Salze 3—4 Stunden anhaltend gekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben und mit 4 Eiergelb, die mit einem Löffel voll saurem Rahm gut verrührt sind, legirt. Beim Serviren wird Citrone dazu gegeben.

In manchen Gegenden gibt man einige Hände voll reingewaschene und in Wasser einmal aufgekochte kleine Rosinen, nebst etwas Zucker und Citronensaft in diesen Gerstenschleim. Sehr angenehm schmeckend wird er, besonders für Kranke, wenn man einige Eßlöffel voll Johannisbeergelée (siehe Abschnitt vom Einmachen der Früchte) hinein verrührt.

207. Milchsuppe (Soupe au lait). 4 Schoppen (2 Liter) kochende Milch wird mit dem nöthigen Zucker versüßt, ein klein wenig Salz dazu gethan und über, mit feinem Zucker bestreute, Milchbrodschnitten, die im Ofen geröstet sind, gegossen.

208. Legirte Milchsuppe (Soupe au lait liée.) 4 Schoppen (2 Liter) Milch werden ins Kochen gebracht, mit dem nöthigen Zucker versüßt, alsdann mit 8 Eiergelb legirt und durch ein feines Haarsieb passirt. Dünn geschnittene Milchbrodscheiben, die mit feinem Zucker bestreut und im heißen Ofen gelb geröstet wurden, werden beim Anrichten in die Suppe gethan.

209. Milchsuppe mit Nudeln (Potage au lait et aux vermicelles). 4 Loth (60 Gr.) der feinsten spanischen Nudeln werden von einander gezupft, in kochendes Wasser gelegt, einmal aufgekocht, dann abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgekühlt. Zu gleicher Zeit müssen 5 Schoppen (2 1/4 Liter) Milch ins Kochen gebracht werden, in welche die Nudeln eingelegt und langsam 1/2 Stunde gekocht werden. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit dem nöthigen Zucker versüßt. Als Würze kann man ein Stückchen Zimmt oder Vanille in der Milch einkochen.

210. Milchsuppe mit Reis (Potage au lait et aux riz). 8 Loth (120 Gr.) reingewaschener und blanschirter Reis (s. Einleitung Blanchiren) werden mit 2 Schoppen (1 Liter) kochender Milch begossen, mit einem Deckel genau bedeckt und auf schwachem

Feuer ¾ Stunden lang gekocht, so daß der Reis ganz weich ist; nun werden noch 3 Schoppen (1½ Liter) süßer Rahm ins Kochen gebracht, mit Zucker versüßt, mit einigen Eiergelb legirt, durch ein Haarsieb passirt und mit dem weichgekochten Reis zu einer Suppe vermischt.

Als Würze kann etwas ganzer Zimmt, oder Vanille, oder auch etwas Orangenschale mit dem Reis gekocht werden.

211. Mandelmilchsuppe (Potage au lait d'amandes). 1 Pfund (½ Kilogr.) abgezogene und sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 8 Schoppen (3½ Liter) kochender Milch nach und nach vermischt und durch ein feines Haarsieb oder ein Haartuch mehrmals passirt, indem man die durchgelaufene Milch immer wieder über die Mandeln schüttet. Diese Mandelmilch wird nun mit dem nöthigen Zucker versüßt und einstweilen im heißen Bad (s. Einleitung heißes Bad, *bain-Marie*) warm gestellt. Mittlerweile müssen 8 Loth (120 Gr.) rein gewaschener und blanschirter Reis mit der nöthigen kochenden Milch begossen, mit einem Stückchen frischer Butter belegt und langsam sehr weich gekocht werden. Beim Anrichten wird der Reis in die Suppenterrine gethan und nach und nach mit der heißen Mandelmilch verrührt.

Damit die Mandelmilch recht weiß bleibt, ist es nöthig, daß die Mandeln beim Abziehen sogleich in kaltes Wasser geworfen und mehrere Mal ausgewaschen werden.

Auch während dem Stoßen der Mandeln müssen einige Eßlöffel voll kaltes Wasser nach und nach hinzukommen, damit sie keinen öligten Geschmack bekommen.

212. Chocoladesuppe (Soupe au chocolat). In 1 Maas (2 Liter) kochende Milch werden 6 Loth (90 Gr.) fein geriebene Chocolade eingerührt, dieselbe wird mit Zucker versüßt und mit 6 Eiergelb legirt, dann über, im Ofen gelb geröstete, Semmelschnitten angerichtet.

213. Biersuppe (Soupe à la bière). 3 Schoppen (1½ Liter) Bier werden aufgekocht, mit dem nöthigen Zucker versüßt, mit einem Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale und 1 Gewürznelke gewürzt und kochend heiß mit 4 Eiergelb und ½ Schoppen (¼ Liter) süßem Rahm, unter anhaltendem Schlagen mit einer Ruthe, legirt und über im Ofen geröstete Semmelschnitten angerichtet.

214. Weinsuppe (Soupe au vin). 8 Eiergelb, 1 kleiner Eßlöffel voll feines Mehl und 1 Stückchen Butter, von der Größe eines halben Eies, werden mit 4 Schoppen (2 Liter) weißem Wein glatt gerührt, mit dem nöthigen Zucker versüßt, dazu etwas ganzer Zimmt und Citronenschale gethan und auf dem Feuer, unter anhaltendem Rühren, kochend heiß werden gelassen, dann durch ein Haarsieb geseiht und über, in Würfel geschnittenes und in Butter gelb gebackenes, Weißbrod angerichtet.

215. Sagosuppe mit rothem Wein (Sago au vin). 8 Loth (120 Gr.) brauner Sago, der in warmem Wasser mehrere Mal gewaschen ist, wird mit 4 Schoppen (2 Liter) rothem Wein 1 1/2 Stunde langsam gekocht, mit dem nöthigen Zucker versüßt und mit etwas Orangenblüthe gewürzt.

216. Zwetschensuppe (Soupe aux prunes). 30 bis 40 sehr reife, frische, ausgesteinte Zwetschen werden mit 1/2 Schoppen (1/4 Liter) Wasser, einem Stückchen ganzem Zimmt und 4 Loth (60 Gr.) Zwieback weich gedämpft, dann mit 3 Schoppen (1 1/2 Liter) weißem Wein durch ein Haarsieb getrieben, mit dem nöthigen Zucker versüßt und über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

217. Kirschen- oder Weichselsuppe (Soupe aux cerises). 1/2 Pfund (250 Gr.) sehr reife, frische, ausgesteinte Kirschen werden mit einem Stückchen ganzen Zimmt, mit 4 Loth (60 Gr.) Zucker und 1/2 Glas voll rothen Wein weich gedämpft. Die Steine oder Kerne von den Kirschen, nebst einem andern 1/2 Pfund (250 Gr.) Kirschen werden in einem Mörser fein gestoßen, mit 4 Loth (60 Gr.) geriebenem Zwieback und 1 Schoppen (1/2 Liter) Wasser weich gekocht, hierauf mit 3 Schoppen (1 1/2 Liter) rothem Wein durch ein Haarsieb getrieben, mit Zucker versüßt, dann über die weichgekochten Kirschen in die Suppenschüssel gegossen.

Nach diesen beiden Suppen können alle andere Arten von Obstsuppen, sei es von frischem, trocknem oder eingemachtem Obste, zubereitet werden. Das Obst muß jedesmal mit Zwieback weichgekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben und mit dem nöthigen Wein zu einer Suppe verdünnt werden.

Auch servirt man sehr häufig zu den Obstsuppen Zwieback oder Bisquits extra.

c) Kaltschalen.

218. Bierkaltschale. 1 Maas (2 Liter) Bier wird mit Zucker versüßt, 1/4 Pfund (120 Gr.) reingewaschene und belesene Corinthen, nebst ein Stück Zimmt, die dünn abgeschälte Schale 1/2 Citrone und 1 Gewürznelke dazu gethan und ins Eis gestellt. Beim Anrichten werden einige Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrod darüber gestreut.

219. Milchkaltschale. In 6 Schoppen (2 3/4 Liter) kochende Milch kommt ein Eßlöffel voll trockene Orangenblüthe, die Milch wird noch einige Zeit gekocht, mit dem nöthigen Zucker versüßt, dann mit 8 Eiergelb gut legirt, durch ein feines Haarsieb passirt und aufs Eis gestellt. Bei Tische werden zerdrückte Bisquits extra dazu servirt.

Während die Milch zum Abkühlen auf dem Eise steht, muß dieselbe öfters mit einem reinen Holzlöffel umgerührt werden, damit sie keine Haut ziehen kann.

220. Milchkaltschale mit Erdbeeren. 4 Schoppen (2 Liter) süße, ungekochte Milch wird in einer Porzellanschüssel auf Eis kalt gestellt; während dieser Zeit werden 2 Schoppen (1 Liter) Schlagrahm zu dickem Rahm geschlagen und gleichfalls kalt gestellt, ebenso wird ein Teller voll recht reife Walderdbeeren rein belesen. Kurz vor dem Anrichten wird die Milch mit dem nöthigen Zucker versüßt, mit dem geschlagenen Rahm und den Erdbeeren vermischt und zu Tische gegeben.

Ein kleiner Zusatz von gutem altem Rum ist äußerst angenehm.

221. Milchkaltschale von Himbeeren. Diese Kaltschale ist eine Wiederholung der vorhergehenden (Nr. 220).

222. Russische Kaltschale. 1 Schoppen (1/2 Liter) feiner Rosenhonig, 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Apricosenmarmelade, der Saft von 2 Orangen und von 2 Citronen werden unter einander gemengt, alsdann mit 2 Flaschen Champagnerwein, nebst 1 Flasche Bordeauxwein verdünnt, mit etwas Zucker versüßt und einige Stunden in Eis gestellt.

Bei Tische werden Bisquits dazu gegeben.

223. Kirschenkaltschale. Recht reife und süße Schwarzkirschen (ungefähr 2 Pfund [1 Kilogr.]) werden ausgesteint und

mit dem nöthigen Wasser und Zucker nebst etwas ganzem Zimmt und Citronenschale weich gedämpft. Die Kirschenkerne werden mittlerweile in einem Mörser fein gestoßen, mit etwas rothem Wein aufgekocht und durch ein feines Haarsieb passirt. Hierzu kommen die weich gedämpften Kirschen nebst 2 Flaschen rothem Wein. Das Ganze wird mit dem nöthigen Zucker versüßt und in einer Porzellanschüssel 2 Stunden lang auf Eis gestellt.

Statt rother Wein kann auch weißer Rheinwein genommen werden, oder auch halb weißer und halb rother Wein.

224. Reiskaltschale. 1/2 Pfund (250 Gr.) rein belesener, gewaschener und blanschirter Reis (s. Einleitung Blanschiren) wird in Wasser weich gekocht, doch so, daß der Reis ganz bleibt, er wird dann mit kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtrocknen auf ein Haarsieb geschüttet. Nun kommt der Reis in eine Porzellanschüssel, dazu kommt noch ein Stück ganzer Zimmt, die dünne Schale einer Citrone, der Saft von 2 Citronen und 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Zucker, 1 Flasche weißer Rheinwein und 1 Flasche rother Wein. Das Ganze wird einige Stunden auf Eis gestellt.

Beim Anrichten wird der Zimmt und die Citronenschale herausgenommen.

225. Sagokaltschale. 1/2 Pfund (250 Gr.) brauner, ostindischer Sago wird, nachdem er gewaschen, blanschirt und mit kaltem Wasser abgekühlt wurde, mit einem Stück ganzen Zimmt nebst der dünnen Schale einer Citrone belegt, mit 2 Schoppen (1 Liter) rothem Wein begossen und ungefähr 2 Stunden langsam gekocht. Der Sago wird dann in eine Porzellanterrine umgeleert, mit rothem Wein verdünnt, mit dem nöthigen Zucker versüßt und einige Stunden auf Eis gestellt.

Beim Anrichten wird der Zimmt und die Citronenschale herausgenommen.

226. Sauere Milch oder Dickmilch. Die gestockte, saure Milch, sogenannte Dickmilch, wird mit dem darauf befindlichen Rahm mit einer hölzernen Schneeruthe einigemal untereinander geschlagen. Bei Tische wird fein geriebenes Schwarzbrod, fein gestoßener Zimmt und Zucker extra dazu servirt.

Oft wird auch noch dicker, saurer Rahm mit der Milch vermischt.

Vierter Abschnitt.

Ochsen- oder Rindfleisch.

227. Gekochtes Rindfleisch (du boeuf bouilli). Bei der Fleischbrühe (Nr. 1) wurde schon gezeigt, auf welche Art und wie lange das Rindfleisch gekocht werden muß. Es bleibt nun noch zu bemerken, daß man wo möglich nur altgeschlachtetes, abgelegenes Fleisch von jungen fetten Ochsen wählt, das eine dunkelrothe Farbe hat. Das Schwanzstück eignet sich am Besten zum Kochen, es ist von zartem Fleische und hat ein gefälliges Ansehen. In der Regel rechnet man 4—5 Pfund (2—2 1/2 Kilogr.) Fleisch — die Zugabe von Knochen abgerechnet — auf acht Personen. Wird nun vorzugsweise darauf gesehen, daß man ein sehr saftiges Fleisch zu Tische bringe, so muß dasselbe — nachdem es mürbe geklopft und mit Bindfaden überbunden ist — in kochendes Wasser auf dem Feuer eingesetzt werden. Auf diese Weise verfahren, ziehen sich augenblicklich die Blutgefäße zusammen und halten Kraft und Saft des Fleisches eingeschlossen. Sollte man indessen besonderen Werth auf eine recht kräftige Fleischbrühe legen, dann ist es erforderlich, daß das Fleisch mit kaltem Wasser beigesetzt werde. (S. Fleischbrühe Nr. 1.) Nach 3—4stündigem Kochen wird es herausgelegt, aufgebunden, rein zugeschnitten, mit feingehackter Petersilie bestreut und auf einer passenden Schüssel angerichtet.

Essig- oder Salzgurken, Rotherüben u. dgl., sowie Meerrettig und braune Sauçen werden bei Tisch extra mitservirt.

Das Fleisch wird zärter und bleibt mehr im Safte, wenn man während des Kochens das Fett auf der Fleischbrühe läßt; wenn das Rindfleisch kochend aus der Fleischbrühe angerichtet wird, so bekommt es sehr leicht ein schwarzes trockenes Ansehen;

um dieses zu vermeiden, ist es sehr gut, wenn man es so einrichten kann, daß das Fleisch 15—20 Minuten vor dem Anrichten schon weich ist, man stellt es dann zurück und läßt es so zugedeckt, wo möglich in fetter Fleischbrühe, etwas abkühlen.

Einige Weißerüben, Gelberüben oder auch Selleri, was rund oder olivenförmig, in der Größe eines Taubeneies oder in sonst eine gefällige Form nett und rein zugeschnitten ist und mit dem Fleische weichgekocht wurde, kann in schönem Kranze abwechselnd etwas gedrängt um das Rindfleisch gesetzt werden, was sich sehr schön ausnimmt; ebenso können Kartoffeln, die schön rund geschält und in Salzwasser weichgekocht sind, doch so, daß sie ganz geblieben, oder auch glasirte Zwiebeln und weichgekochter Kohl (Wirsing) gebraucht werden. Einige ganze Köpfe Kohlkraut werden demzufolge, nachdem sie in Salzwasser abgekocht sind, in fetter Fleischbrühe gargekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt, mit dem Tuch überschlagen und mit der Hand etwas gepreßt; dieser gepreßte Kohl wird nun in starke daumendicke Stücke geschnitten und so abwechselnd mit den übrigen Wurzeln um das Fleisch gelegt.

228. Gekochtes Rindfleisch auf englische Art (Corn beef). Von der noch ganzen Keule eines Ochsen wird, etwas über der Mitte vom zweiten Gelenke weg, ein zwei Hand breites Stück Fleisch quer durchgeschnitten, der Knochen muß durchgesägt und herausgenommen werden, so daß das Stück eine bedeutende Scheibe bildet; dieses Stück Fleisch, das ungefähr 16—18 Pfund (8—9 Kilogr.) schwer ist, wird nun von allen Seiten stark mit Salz eingerieben, noch einige Hände voll Salz, etwas Neugewürz und einige Lorbeerblätter darüber gestreut, und so an einem kühlen Orte 6—7 Tage stehen gelassen. Alle 2 Tage wird es umgewendet, und den siebenten Tag in ein reines Tuch gelegt, mit Bindfaden in seiner natürlichen runden Form gebunden, mit kaltem Wasser beigesetzt und nach dem Abschäumen 4 Stunden langsam gekocht, so daß es stark im Safte bleibt. Das Wurzelwerk kann wie beim vorhergehenden Rindfleische (Nr. 227) mitgekocht, und besonders viele Weißerüben und Selleri beim Anrichten um das Fleisch in gedrängtem Kranze gelegt werden. Gewöhnlich wird eine weiße Buttersauce (Nr. 43), die mit einigen Eßlöffeln voll Capern und Bertramessig gewürzt ist, dazu

servirt, übrigens kann man auch eine jede andere braune Sauçe oder saure Gurken, Rotheрüben u. dgl. dazu geben.

229. Ochsenbrust oder Brustkern auf englische Art (une poitrine de boeuf grillé à l'anglaise). Ein schöner, ungesalzener Brustkern wird in einer Presse (Nr. 124) oder auch nur in der gewöhnlichen Fleischbrühe ziemlich weich gekocht, darin kalt werden lassen, dann herausgehoben, die breiten unteren Rippen werden weggenommen und schön glatt zugeschnitten. Der Brustkern wird nun mit feinem Salz, Pfeffer und feingehackter Petersilie bestreut, in eine tiefe Pfanne, mit der glatt geschnittenen Seite nach oben gelegt, mit zerlassener Butter begossen und stark mit geriebenem Weißbrod überall bestreut, dann wieder mit Butter bespritzt, noch einmal mit Brod bestreut, abermals mit Butter leicht begossen und so in einem nicht zu heißen Ofen langsam, damit das Fleisch auch inwendig heiß werde, gelb gebacken.

Eine von den braunen piquanten Sauçen von Nr. 25 bis zu Nr. 33 wird extra dazu servirt.

230. Geröstetes Rindfleisch (du boeuf grillé). Das von den vorhergehenden Tagen übrig gebliebene gekochte Rindfleisch wird in schöne halbfingerdicke Scheiben geschnitten, in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer bestreut und in der Pfanne oder auf dem Roste schnell auf beiden Seiten braun gebraten, dann auf eine Zwiebelsauçe (Nr. 29), oder Robertsauçe (Nr. 31) im Kranze angerichtet.

231. Gesalzener Brustkern (du boeuf salé). Ein gesalzener Brustkern wird in Wasser ungefähr 3—4 Stunden gekocht, dann aus seinem Sude gehoben, rein zugeschnitten, mit feiner Petersilie bestreut und auf die gehörige Schüssel angerichtet. Eine süße Senfsauçe wird extra dazu servirt, sie besteht aus einer piquanten Sauçe (Nr. 25), die vor dem Anrichten mit einigen Eßlöffeln voll süßen Senfs (Mostsenfs) vermengt worden ist.

232. Gesalzener Brustkern, gedämpft (du boeuf à la Cardinal). Hierzu wird eine gesalzene Ochsenbrust von schöner rother Farbe den Tag vorher schon in frisches Wasser gelegt. Den andern Tag wird dieser Brustkern in eine passende Casserolle gethan, mit 2 Schoppen (1 Liter) rothem Wein und etwas fetter Jus oder Fleischbrühe begossen, mit einigen Gelberübenscheiben,

einigen ganzen Zwiebeln, die mit ein paar Gewürznelken besteckt sind, 1 Petersilienwurzel, 1 kleinen Sellerikopfe, 3 Citronenscheiben, 1 Lorbeerblatt und etwas ganzen Pfefferkörnern belegt, alsdann mit einem genau schließenden Deckel bedeckt und langsam gargedämpft. Sollte während dem Dämpfen der Saft zu viel einkochen, so wird noch etwas Wein oder Fleischbrühe oder auch nur etwas Wasser nachgegossen.

Ist der Brustkern völlig weich, so wird er aus dem Safte herausgenommen. Das zu viele Fett, sowie die unteren Rippen und der Knorpel werden daran abgeschnitten, mit warmer Glace (Nr. 12) mehrere Mal glasirt und, mit gerösteten Kartoffeln garnirt, zu Tische gegeben.

Dem zurückgebliebenen Safte (fond) muß vorher schon das darauf sich befindende Fett rein abgenommen, der Saft mit der nöthigen Einbrenn (Nr. 14) verdickt zu einer guten Sauçe durchgekocht, durch ein feines Haarsieb passirt worden sein und mit dem Brustkern extra servirt werden. Statt Kartoffeln können auch Macaronis (Nr. 113) dazu gegeben werden.

Das Gardämpfen geht im Ofen besser von Statten, als auf dem Herde; ist man aber doch genöthigt, den Brustkern auf dem Herde zu dämpfen, so müssen glühende Kohlen auf den Deckel gethan werden.

Ein Brustkern von 12 Pfund (6 Kilogr.) braucht 4 Stunden Zeit zu seinem Garwerden.

Zu bemerken bleibt noch, daß kein Salz dazu genommen werden darf.

Man kann es auch so einrichten, daß der Brustkern bis zu seinem Garwerden leicht angezogen hat und auf diese Art eine gelbbraune Farbe bekommt, dann ist es nicht nothwendig, daß er glasirt wird. Das Fett wird dann von dem angezogenen Saft abgeschüttet, der Saft mit etwas Wein aufgekocht, mit der nöthigen braunen Sauçe (Nr. 24) vermischt und durch ein Haarsieb passirt.

233. Gedämpftes Rindfleisch (Boeuf à la mode). Hierzu wird das sogenannte Pastetenstück oder die Schale genommen, es liegt an der innern Seite vom Ochsenschenkel. Zum Kochen ist es zu trocken. Ein solches Stück Fleisch von 5—6 Pfund ($2^1/_2$—3 Kilogr.) wird nach dem Mürbeklopfen mit fingerlangen

und fingerdicken Speckschnitten, eine halbe Hand breit auseinander, dem Faden nach durchzogen, dann in eine passende Casserolle gethan, mit 2 Zwiebeln, 1 Gelberübe, 2 Lorbeerblättern, 1 Petersilienwurzel und einigen Scheiben Citrone belegt, mit Salz, einigen ganzen Pfefferkörnern und Gewürznelken gewürzt, mit $^1/_2$ Löffel voll fetter Fleischbrühe oder Jus übergossen, dann mit einem fest schließenden Deckel, mit glühenden Kohlen obenauf, genau zugedeckt und auf ziemlich starkem Feuer ins Kochen gebracht. Ungefähr nach $^1/_2$ Stunde, wenn es schwach angezogen hat, werden 2 Schoppen (1 Liter) weißer Wein daran geschüttet, der Topf wird fest zugedeckt und so langsam $3^1/_2 - 4$ Stunden gedämpft. Nach dem Garwerden wird das Fleisch auf die gehörige Schüssel angerichtet, alles Fett genau von dem zurückgebliebenen Saft abgehoben, der mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) aufgekocht, dann durch ein Haarsieb geseiht und zum Fleisch extra mitservirt wird. Sollte der Saft zu dünn sein, so müßte er auf starkem Feuer noch eingekocht werden; sollte derselbe jedoch zu kurz, das heißt zu viel eingekocht sein, so müßte er noch mit Jus oder Fleischbrühe verdünnt werden. Man kann auch einige Schwarzbrodrinden mitdämpfen, um den Saft zu verdicken, und mit durchtreiben, dann bleibt aber die braune Sauçe weg. Ebenso kann das Wurzelwerk wie beim Rindfleische (Nr. 227) zugeschnitten, sowie einige geschälte ganze Zwiebeln, das Alles zusammen eine Stunde mit dem Fleische gedämpft wurde, als Verzierung um dasselbe gebraucht werden. Häufiger jedoch werden Kartoffeln dazu gegeben, die vorher abgekocht und schön gleichrund geschält wurden, und in dem hellen abgeschöpften Fette gelb geröstet sind.

Viel zärter wird das Fleisch und die Behandlung erfordert dabei noch viel weniger Sorgfalt, wenn man die Casserolle nach dem Auffüllen mit dem Wein in einen Ofen, jedoch immer fest zugedeckt, stellen kann, die Hitze wirkt viel gleichförmiger auf das Fleisch ein. Statt des Weins kann auch die Hälfte so viel Essig und die andere Hälfte so viel Fleischbrühe oder Jus genommen werden.

234. Rindsbraten, englischer Braten (Roast-beef). Das Nierenstück vom Ochsen, der Nieren jedoch ausgeschnitten, ist das Stück Fleisch vom Schenkel bis an die Rippen, gewöhnlich die zwei ersten Rippen noch mitgerechnet, sammt dem daran befind-

lichen Lenden- und Nierenfette, welches dazu genommen wird. Dieses lange, viereckige Stück Fleisch, von 30—36 Pfund (15—18 Kilogr.) Schwere, wird mit Salz und Pfeffer bestäubt an den Spieß gesteckt, mit 4 Bogen mit Butter bestrichenem Papier überbunden und langsam 4 Stunden gebraten. Man kann diesen Braten auch, nachdem er mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, in eine Pfanne thun, ihn mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegen, etwas Wasser daran gießen und in einem ziemlich heißen Ofen, unter öfterm Begießen und Umwenden, 3½—4 Stunden schön braun braten. Geröstete Kartoffeln, sowie der abgefettete und durch ein Sieb passirte Saft vom Rindsbraten oder auch eine kräftige Jus werden dazu gegeben.

Eine gewöhnlichere, einfachere und weniger kostspielige Zubereitung ist folgende: Nachdem das Roastbeef, ohne Lenden, ausgebeint wurde, das heißt von den Knochen losgelöst ist und die starke Sehne, die am dicken Theile des Fleisches der Länge nach sich befindet, abgeschnitten ist, wird das Roastbeef in eine passende Bratpfanne mit dem nöthigen Fett gelegt, einige Zwiebeln und Gelberübenscheiben dazugethan, mit Salz und Pfeffer bestreut und im Ofen langsam zu gleichmäßiger, hellbrauner Farbe gebraten. (Siehe Einleitung, was dort in Bezug auf Braten gesagt ist.)

Wie lange ein Roastbeef braten soll, ist unendlich verschieden und bestimmt sich nicht allein nach der Größe und Schwere des Stück Fleisches, sondern auch hauptsächlich, wie lange das Fleisch schon geschlachtet ist, dann aber auch nach dem Geschmacke des Einzelnen. Jüngere Personen, mit guten Zähnen versehen, lieben das Roastbeef in der Regel noch blutig, Andere lieben es stark im Safte, dagegen Frauen und ältere Personen von beidem nichts wissen wollen und dem ausgebratenen, zarten Roastbeef den Vorzug geben.

Ein ausgebeintes Stück Fleisch im Gewicht von ungefähr 12 Pfund (6 Kilogr.) von einem fetten, jungen Ochsen braucht zu seinem völligen Garwerden 4 Stunden Zeit langsamen und regelmäßigen Bratens; um stark im Safte zu bleiben 2½ Stunde, und wenn es blutig sein soll, nur 1½—2 Stunden Zeit.

Von frischgeschlachtetem Fleisch wird das Roastbeef immer zähe und trocken bleiben.

235. Lenden- oder Lungenbraten (Filet de boeuf). Der von dem vorhergehenden Rindsbraten (Nr. 234) roh ausgeschnittene Lenden wird, nachdem er aus den Knochen gelöst ist, mit allem darauf befindlichen Fette gebraten und ganz so wie der Rindsbraten am Spieß oder im Ofen behandelt. Zu seinem Garbraten braucht er jedoch nur 1¼ Stunden Zeit. Siehe auch Nr. 234; was dort über die Behandlung des Roastbeef gesagt wurde, ist auch hier vollständig anzuwenden.

236. Gespickter Lenden- oder Lungenbraten (Filet de boeuf piqué). Der Lendenbraten wird, nachdem er aus den Knochen gelöst und das Fett abgeschnitten ist, gehäutelt und gespickt (s. Einleitung Spicken), dann mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, an den Spieß gebunden und eine Stunde, unter öfterm Begießen, gebraten. Man kann ihn auch in einer Pfanne, die mit Zwiebeln und Gelberüben belegt ist, bereiten, mit etwas sehr fetter Fleischbrühe begießen und so langsam im Ofen, unter öfterm Beträufeln, eine Stunde braten. Geröstete Kartoffeln, sowie der abgefettete und mit der nöthigen Jus aufgekochte Saft, werden dazu gegeben.

237. Lenden- oder Lungenbraten mit saurem Rahm (Filet de boeuf à la crême aigre). Der vorhergehende gespickte Lungenbraten wird während dem Braten öfters mit saurem Rahm (Sahne) begossen. Wenn der Lenden gar ist, so wird derselbe herausgelegt, der abgefettete Saft wird mit noch 1 Schoppen (½ Liter) saurem Rahm auf- und im nöthigen Falle noch eingekocht, dann durchpassirt und als Sauçe zum Braten gegeben.

238. Gebaizter oder marinirter Lenden- oder Lungenbraten (Filet de boeuf mariné). Der von seinen Knochen ausgelöste Lendenbraten wird rein zugeschnitten, gehäutelt, schön gespickt (s. Einleitung Spicken) und einen Tag lang in einer Essigbaize (Nr. 123) marinirt. Den andern Tag wird der Lenden mit dem nöthigen Fett und etwas wenigem von der Baize in ein passendes Geschirr gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und im Ofen, unter öfterem Begießen, zu schöner Farbe gargebraten. Ungefähr ¼ Stunde vor dem Anrichten wird das Fett von dem Saft abgenommen, der Saft mit etwas Jus aufgekocht und durch ein Haarsieb passirt.

239. Gedämpfter Lenden- oder Lungenbraten (Filet de boeuf braisé). Ein gespickter Lendenbraten (Nr. 236) wird ganz nach Art des Boeuf à la mode (Nr. 233) behandelt, mit dem Unterschied, daß derselbe zu seinem Garwerden nur 1 1/4 Stunde Zeit nöthig hat. Ist der Lenden gar, so wird er aus der Casserolle herausgenommen, auf ein flaches Geschirr gelegt, mit warmer Glace (Nr. 12) bestrichen und in einen warmen Ofen gestellt. Von dem Safte, worin der Lenden gedämpft wurde, nimmt man alles Fett sorgfältig ab, gibt die nöthige braune Sauçe (Nr. 24) dazu, und nachdem Alles gehörig durchgekocht hat, wird es durch ein Sieb passirt und extra zum Lenden gegeben.

240. Gespickter Lendenbraten mit Madeirasauçe (Filet de boeuf au vin de Madère). Der gespickte und gebratene Lendenbraten (Nr. 236) wird nach seinem Garsein mit warmer Glace bestrichen und eine Madeirasauçe (Nr. 34), die mit dem abgefetteten und eingekochten Safte vom Braten vermengt ist, dazu gegeben. Ebenso wird der

241. Lendenbraten mit Trüffelsauçe (Filet de boeuf aux truffes) behandelt, eine Trüffelsauçe (Nr. 36) wird dann dazu gegeben. Auf gleiche Weise kann er auch mit Champignons (Nr. 37) gegeben werden.

242. Gespickter Lendenbraten mit Gemüse (Filet de boeuf à la jardinière). Zu diesem, wie zu den folgenden Gerichten kann ein gebratener (Nr. 236) oder gedämpfter (Nr. 239) Lendenbraten genommen werden, der dann nach dem Glasiren auf ein braunes Ragoût von Gemüse (Nr. 110) angerichtet wird. Der Blumenkohl und die glasirten Zwiebeln werden, wie dort schon angezeigt ist, im schönen Kranze abwechselnd um das Ganze gelegt.

243. Gespickter Lendenbraten auf Kartoffelpürée (Filet de boeuf au purée de pommes de terre),

244. Gespickter Lendenbraten mit Macaronis (Filet de boeuf aux macaronis) und

245. Gespickter Lendenbraten mit Kastanien (Filet de boeuf à la vigneronne). Diese 3 Gerichte sind gleichfalls

nur Wiederholungen des gespickten und gebratenen Lendenbratens (Nr. 236). Ersterer erscheint auf einer Unterlage von Kartoffelpürée (Nr. 80), der zweite auf Macaronis (Nr. 113) und der dritte mit einem Ragoût von Kastanien (Nr. 111). Es bleibt zu bemerken, daß jedesmal der Lenden nach seinem Garbraten aus dem fetten Safte herausgelegt, mit warmer Glace bestrichen, in kleine fingerdicke Scheiben geschnitten und in schöner Form angerichtet wird.

Der Lendenbraten kann auf diese Art beinahe mit einem jeden feinen Pürée erscheinen (s. Abschnitt von den Pürées), nur muß er immer ziemlich im Safte gehalten werden.

246. Gespickter Lendenbraten mit Sardellenbutter (Filet de boeuf à la tartare). Der gespickte und gebratene Lenden (Nr. 236), der noch stark im Saft ist, wird in halbfingerdicke Scheiben etwas schief geschnitten, doch so, daß das Ganze in seiner natürlichen Lage bleibt, zwischen eine jede dieser Scheiben wird nun messerrückendick Sardellenbutter (Nr. 61) gestrichen. Die Sardellenbutter dazu wurde vorher mit 2 Eßlöffel voll Petersilie und der Hälfte so viel sehr feingehackter Schalotten, die einen Augenblick in Wasser abgekocht waren, gut vermischt. Der bei dem Schneiden entquillende Saft wird sorgfältig in eine Casserolle laufen gelassen, mit etwas starker Jus oder Glace aufgekocht und mitservirt.

247. Lendenschnitten oder Bifsteck (Beef-steaks). Der von den Knochen ausgelöste und abgehäutelte Lendenbraten, woran neben an der Seite noch etwas Fett gelassen ist, wird querüber auf solche Stücke geschnitten, die, nachdem sie auf beiden abgeschnittenen Seiten mit dem flachen Hackmesser etwas geklopft sind, fingerdicke, runde Scheiben bilden. Diese Scheiben werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht und auf dem Roste oder in der Pfanne auf beiden Seiten schnell, auf starker Gluth, 5—6 Minuten lang gebraten, dann auf einer Schüssel, deren Boden mit Kräuterbutter (Nr. 63) oder Sardellenbutter (Nr. 61) belegt ist, angerichtet. Geröstete Kartoffeln werden in der Regel extra dazu gegeben. Man kann die Beef-steaks auch mit einer Trüffelsauçe (Nr. 36) oder einer Madeirasauçe (Nr. 34) geben; die Sauçe wird über die Beef-steaks ange-

richtet, und die Kräuterbutter bleibt dann weg. Sehr schön und gut sind die Beef-steaks auf einer Unterlage von Kartoffelpürée (Nr. 80), das sehr zart und weiß gehalten sein muß. Wenn die Beef-steaks einige Stunden vor ihrem Braten in der trockenen Baize (Nr. 126) gelegen haben, so gewinnen sie außerordentlich an Zartheit.

248. Kleine Lendenschnitten oder Bifsteck mit Trüffelsauçe (Filet de boeuf sauté aux truffes). Aus dem von seinen Knochen ausgelösten, abgehäutelten und rein zugeschnittenen Lenden werden kleine Beef-steaks geschnitten von der Dicke und Größe eines Thalers. Diese Beef-steaks werden dünn geklopft, rund zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in eine Pfanne in zerlassene Butter gelegt und 2 Minuten lang auf beiden Seiten schnell gebraten, dann auf einer passenden Schüssel im Kranze angerichtet. Der zurückgebliebene Saft wird abgefettet und mit einer kräftigen Trüffelsauçe (Nr. 36) nebst etwas Citronensaft aufgekocht und die angerichteten Lendenschnitten werden damit begossen. Ebenso kann eine Madeirasauçe oder eine jede andere von den braunen piquanten Sauçen dazu gegeben werden.

249. Wiener Rostbraten (Côte de boeuf grillée). Aus dem Rippenstück werden die Rippen ausgelöst und aus dem Fleische fingerdicke Scheiben geschnitten, sie werden auf beiden Seiten geklopft und rein zugeschnitten, in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer bestreut und dann auf dem Roste schnell auf beiden Seiten 5 Minuten lang gebraten. Sie werden auf Kräuterbutter (Nr. 63) oder Sardellenbutter (Nr. 61), die auf den Boden der Schüssel gestrichen ist, angerichtet. Gewöhnlicher jedoch werden in Butter gelbgeröstete Schalotten oder Zwiebeln beim Anrichten darüber gegossen. Geröstete Kartoffeln werden extra dazu servirt.

250. Gedämpfter Rostbraten (Côte de boeuf braisée). Die vorhergehenden Rostbraten werden, nachdem sie auf dem Roste von beiden Seiten gebraten sind, in eine passende Casserolle gelegt, ein Stück Butter dazu gethan, mit einigen Eßlöffeln voll Essig und ebenso viel Jus begossen, dann genau zugedeckt und 3 Stunden langsam gedämpft. Beim Anrichten wird der

abgefettete Saft mit einigen Eßlöffeln voll brauner Sauçe (Nr. 24) aufgekocht und über die Rostbraten gegossen.

251. **Gedämpfter Rostbraten mit saurem Rahm** (Côte de boeuf à la crême aigre). Nachdem die Rostbraten, wie es Nr. 249 angezeigt wurde, hergerichtet und auf dem Roste gebraten sind, werden sie mit einigen Eßlöffeln voll saurem Rahm und kräftiger Jus begossen, mit 1 Lorbeerblatt und 1 Zwiebel, oder 1 Gliedchen Knoblauch belegt und 3 Stunden lang gedämpft. Der Saft wird abgefettet, durch ein Haarsieb gepreßt und über den Braten auf die Schüssel gegossen. Sollte der Saft nicht dick genug sein, so wird er auf starkem Feuer bis zur gehörigen Dicke eingekocht, so wie, im entgegengesetzten Falle, noch etwas Rahm nachgegossen werden muß.

252. **Ochsenrippe auf dem Rost** (Cotelettes à la tigre, Rumpsteaks). Eine Ochsenrippe wird auf beiden Seiten geklopft, rein zugeschnitten und das Fleisch an der Rippe 2 Finger breit unten abgeschabt, so daß man ein großes, 2 fingerdickes Cotelette hat. Es wird nun in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf den Rost gelegt, 15—20 Minuten lang auf beiden Seiten gebraten, dann auf einer Unterlage von Kräuterbutter (Nr. 63) angerichtet und mit feingeschabtem Meerrettig bestreut.

Man kann sie auch mit gerösteten Kartoffeln (s. Abschnitt von den Gemüsen) garniren und eine Madeirasauçe oder starke Jus extra dazu geben.

253. **Gedämpfte Ochsenrippe** (Côte de boeuf à la braise). Die auf dem Roste abgebratene Ochsenrippe (Nr. 252) wird in eine passende Casserolle gethan, mit 1 Zwiebel, die mit 2 Gewürznelken besteckt ist, 1 Gelberübe und 1 Lorbeerblatte, nebst ein Stückchen frischer Butter belegt, mit einem Glas rothen Wein und ebenso viel Jus begossen, gut zugedeckt und 3 Stunden langsam gedämpft. Nach dieser Zeit wird die Rippe, die sehr weich sein muß, behutsam herausgelegt, der Saft abgefettet, mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) aufgekocht, durch ein Sieb passirt und über die angerichtete Rippe gegossen.

Sehr gern wird diese Schüssel im Beisein von Kartoffelcroquettes oder Kartoffelklößchen (s. Abschnitt von den Milch-

und Mehlspeisen) gesehen, die entweder um die Schüssel herum gelegt oder extra dazu gegeben werden.

254. Gekochte Ochsenzunge (Langue de boeuf). Eine reingewaschene, ungesalzene Ochsenzunge, die in der Fleischbrühe oder in der Presse (Nr. 124) in ungefähr 3 Stunden weich gekocht ist, wird dann reingeschält, auf die passende Schüssel gelegt und mit grüner Petersilie verziert. Eine jede von den braunen Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) kann dazu gegeben werden. Man kann auch die Zunge nach ihrem Garkochen in dünne Scheiben schneiden, im Kranze anrichten und mit einer braunen Sauçe begießen.

Wird die Zunge nach ihrem Garkochen in schöne Scheiben zugeschnitten, und werden dieselben auf einem Pürée (s. Abschnitt von den Pürées) im Kranze angerichtet und mit warmer Glace bestrichen, so erscheint wieder eine Reihe von Gerichten, die alle gut sind und gern gesehen werden.

255. Ochsenzunge auf dem Rost (Langue de boeuf grillée). Die vorhergehende weichgekochte Zunge wird zwischen 2 Platten leicht gepreßt, nach ihrem Erkalten in fingerdicke Stücke geschnitten, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, mit geriebenem Weißbrod auf beiden Seiten bestreut und dann auf dem Roste gelb gebraten. Sie wird beim Anrichten mit Citronenscheiben garnirt und mit einer piquanten braunen Sauçe servirt (s. Abschnitt von den Sauçen).

256. Ochsenzunge mit Käs (Langue de boeuf à l'italienne). Eine reingewaschene, frische Ochsenzunge wird in der gewöhnlichen Fleischbrühe (Nr. 1) oder in der Presse (Nr. 124) gargekocht und mit sammt der Brühe kalt gestellt; nach Verlauf dieser Zeit wird die Zunge aus ihrem Sude genommen, geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden schichtenweise, mit geriebenem Parmesankäs in eine tiefe Porzellanschüssel gelegt, deren Boden dünn mit Butter bestrichen ist. Zuerst kommt eine Lage Zunge, die mit feinem Salze, weißem Pfeffer, Muskatnuß, feingehackter Petersilie und dick mit Käs bestreut wird, dann wieder Zunge und so fort. Der Käs muß die Oberfläche bilden, die dann mit zerlassener Butter beträpfelt,

mit geriebenem Weißbrod dünn bestreut, noch einmal mit Butter begossen und dann im Ofen gelb gebacken wird.

Es ist gut, wenn die Zunge hierzu den Tag vorher schon gekocht wird.

257. Ochsenzunge in Papier (Langue de boeuf en papillotes). Hierzu wird eine frische Ochsenzunge in der Presse (Nr. 124) gargekocht und darin kalt gestellt; den andern Tag wird die Zunge aus ihrem Sude gelegt, reingeschält und in fingerdicke Scheiben herzförmig zugeschnitten. Diese Zungenschnitten werden mit den unten beschriebenen Kräutern auf beiden Seiten messerrückendick bestrichen und in Papier eingewickelt, was auf folgende Art geschieht: Es wird feines weißes Schreibpapier, nach Form der Zungenscheiben, gleichfalls herzförmig zugeschnitten, doch so, daß das Papier ringsum 1 Zoll (2 1/2 Ctm.) breiter ist als die Zungenscheiben. Diese Papierherzen werden mit feinem Olivenöl bestrichen, die Zungenscheiben darauf gelegt, mit dem Papier überbogen und oben anfangend wird eine kleine Falte gelegt, dieselbe fest niedergedrückt, auf diese Weise wird ringsum fortgefahren, so daß eine Falte dicht auf die andere folgt und die Zungenscheibe fest eingeschlossen ist. Wenn alle Zungenscheiben eingewickelt sind, werden sie einstweilen bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt. Ungefähr 10 Minuten vor dem Anrichten werden sie auf den Rost gelegt und über starker Kohlengluth auf beiden Seiten so lange geröstet, bis sich auf dem Papiere gelbe Streifen zeigen; sie werden alsdann zierlich angerichtet und mit dem Papier, ohne weitere Zuthaten, aber so heiß wie immer nur möglich, zu Tische gegeben.

Die oben angeführten Kräuter werden, wie folgt, zubereitet: Einige geschälte Schalotten, eine Hand voll reingewaschene Petersilie, etwas Körbel, einige geschälte Champignons und Trüffeln werden sehr fein gehackt, alsdann mit der nöthigen Sardellenbutter (Nr. 61) weich gedämpft, mit etwas weißem Pfeffer und sehr weniger Muskatnuß gewürzt und hierauf kalt gestellt.

258. Gesalzene Ochsenzunge, warm (Langue de boeuf salée). Hierzu wird die gesalzene Zunge in Wasser gargekocht, alsdann die Haut davon abgezogen, rein zugeschnitten, mit roh geschabtem oder geriebenem Meerrettig garnirt zu Tische gegeben.

Eine süße Senfsauçe, wie beim gesalzenen Brustkern (Nr. 231) oder eine von den braunen Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) wird extra dazu servirt.

259. Ochsengaumen in weißer Sauçe (Palais de boeuf à l'allemande). Die reingeputzten und weichgekochten Ochsengaumen (Nr. 101) werden auf ein Tuch gelegt, mit einem zollgroßen runden Ausstecher ausgestochen oder auch in längliche Vierecke geschnitten, dann in eine passende Casserolle gesetzt, mit einer legirten Sauçe (Nr. 16), die stark mit Citronensaft gehalten ist, begossen und, unter anhaltendem Schwingen, heiß gemacht. Vor dem Anrichten wird 1 Löffel voll feingehackter Petersilie darunter gemischt. Die Ochsengaumen können auch mit einer jeden braunen Sauçe (s. Abschnitt von den Sauçen) gegeben werden, nur müssen die Sauçen etwas dicker wie gewöhnlich gehalten sein.

260. Ochsengaumen mit Käs (Palais de boeuf à l'italienne). Die weichgekochten Ochsengaumen werden wie die Ochsenzunge dieses Namens (Nr. 256) behandelt.

261. Faschirte oder rollirte Ochsengaumen (Roulade de palais de boeuf.) Die sehr weichgekochten Ochsengaumen (Nr. 101) werden auf ein reines Tuch gelegt, mit dem Tuche überschlagen und etwas gepreßt. Nach dem Erkalten werden sie rein zugeschnitten und der Länge nach getheilt, diese langen Streifen werden dann mit feiner Kalbfleischfasche (Nr. 115) bestrichen, zusammengerollt und in einer tiefen Porzellanschüssel, deren Boden fingerdick mit Fasche bestrichen ist, eins an das andere aufrecht stehend im Kranze gestellt, dann mit feinen Speckplatten belegt und im Ofen bei schwachem Feuer 15—20 Minuten lang, ohne alle Farbe, gebacken. Nach dem Garbacken wird der Speck und das sich gesammelte Fett rein abgenommen und das Ganze mit einer kräftigen Trüffelsauçe (Nr. 36) oder Madeirasauçe (Nr. 34) begossen.

Beim Zusammenstellen der rollirten Gaumen muß man Sorge tragen, daß sie dicht an einander zu stehen kommen, damit sie beim Backen nicht aufgehen können.

Einige feingehackte Trüffeln oder Champignons oder beides zusammen werden mit großem Vortheile unter die Fasche gemischt.

262. Ochsenschweif (Queue de boeuf). Der wie bei der Suppe dieses Namens (Nr. 184) zubereitete, doch nicht ganz

so weich, wie dort, gekochte Ochsenschweif wird aus seinem Sude auf ein Tuch gelegt, damit das Fett ablaufe, dann mit warmer Glace bestrichen und als Einfassung um ein Gemüse gebraucht, oder auch mit einer braunen piquanten Sauçe als Ragoût gegeben.

263. Ochsensülze, Kuttelfleck (les trippes de boeuf). Die sehr reingeputzte und in mehreren Wassern gewaschene Ochsensülze wird mit Salz stark abgeschleimt, gerieben, dann in vieles kochendes Wasser gelegt, 20 Minuten kochen gelassen, in kaltem Wasser abgekühlt und dann in einer Presse (Nr. 124) oder auch nur in Salzwasser mit einigen Zwiebeln, Gelberüben und einem Lorbeerblatt belegt, 10—12 Stunden lang sehr weichgekocht und in ihrem Sud erkalten gelassen. Beim Gebrauche wird die Sülze herausgenommen, alles Fett und Schwarze sorgfältig davon entfernt und mit einem runden Ausstecher ausgestochen oder sonst in eine gefällige Form geschnitten, dann mit einer dicken weißen Zwiebelsauçe, die stark mit Essig und weißem Pfeffer gewürzt ist, oder auch mit einer legirten Sauçe (Nr. 16), die mit einigen Eßlöffeln voll weißer Champignons (Nr. 98) vermengt ist, begossen, und unter anhaltendem Schwingen, kochend heiß gemacht und so servirt.

264. Ochsensülze mit Erbsenbrei (les trippes à la purée de pois sec). Nachdem die Sülze nach der vorhergehenden Art gereinigt, gekocht und wieder erkaltet ist, werden mit einem 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser haltenden runden Ausstecher, kleine Stücke ausgestochen, die mit einem Tuch abgetrocknet und hierauf in Mehl gewälzt, dann in zerschlagene, mit etwas feinem Salze vermischte Eier getaucht und in geriebenem Weißbrode panirt werden. Während der Zeit hat man ein Erbsenpürée (Nr. 84) zubereitet, das mit kräftiger Jus etwas dünner gehalten wurde. Beim Anrichten wird die panirte Sülze in einer Cotelettenpfanne mit ausgelassener Butter schön gelb gebacken, im Kranze auf die bestimmte Schüssel angerichtet und das Erbsenpürée recht heiß in die Mitte gegeben.

265. Ochsenhirn und

266. Ochsenleber. Beides wird in besseren Küchen selten gebraucht, jedoch im vorkommenden Falle ganz so behandelt, wie jenes vom Kalbe (s. Abschnitt vom Kalbfleisch).

Fünfter Abschnitt.

Das Kalbfleisch in seinen verschiedenen Bereitungsarten.

Beim Gebrauche des Kalbfleisches muß man nur solches wählen, das weiß aussieht und von einem Kalbe genommen ist, welches wenigstens 4 Wochen alt war. Das Fleisch von jüngeren Kälbern hat eine rothe Farbe und ist kraft- und geschmacklos.

267. Kalbskopf in piquanter Sauçe (Tête de veau en sauçe piquante). Der gebrühte und sauber geputzte Kalbskopf, wo möglich von einem weißen Kalbe, der über Nacht in kaltem Wasser gelegen hat, wird nach dem Ausbeinen in vielem kochendem Wasser 15—20 Minuten gekocht (blanschirt) und dann in kaltem Wasser abgekühlt. Der Kopf wird nun in 3 fingerbreite viereckige Stücke rein zugeschnitten, mit dem nöthigen Wasser, worin etwas Salz, einige Pfefferkörner und ein eigroßes Stück Butter gethan wurde, 2 Stunden langsam weichgekocht, dann auf ein Tuch gelegt, damit das Fett ablaufen und das Unreine weggenommen werden kann. Nun wird er in einer passenden tiefen Schüssel angerichtet und mit piquanter Sauçe (Nr. 25) begossen. Das Hirn muß vorher in lauem Wasser rein gehäutelt, alsdann in vielem Wasser, das mit Salz und etwas Essig gewürzt ist, 1/4 Stunde langsam gekocht, aus diesem Sude zum Abträufeln auf ein Haarsieb gelegt und in die Mitte des angerichteten Kalbskopfs gegeben werden.

Soll der Kopf ganz zu Tische kommen, so wird er, nachdem die Zunge ausgeschnitten ist, in ein reines Tuch gebunden und in der Presse (Nr. 124) langsam weichgekocht. Nach dem

Garkochen wird er aufgebunden, alles Unreine davon entfernt, mit grüner Petersilie garnirt und die Sauçe dann extra dazu gegeben.

268. **Kalbskopf in Madeirasauçe** (Tête de veau au vin de Madère). Nachdem der Kalbskopf gebrüht, geputzt ausgebeint, blanschirt und in kaltem Wasser abgekühlt worden ist, wird derselbe in passende Stücke geschnitten und gekocht (wie in Nr. 267). Hierauf wird der Kopf in 2 Zoll (5 Ctm.) große Stücke rein und nett zugeschnitten und in einer Presse (Nr. 124) 2 Stunden lang weichgekocht. Mittlerweile muß eine kräftige Madeirasauçe (Nr. 34) zubereitet werden, ebenso auch eine Kalbfleischfasche (Nr. 115), aus welcher kleine Klößchen geformt und in Wasser mit etwas Salz abgekocht werden. Wenn der Kopf völlig gar ist, wird er abgeschüttet, alles Unreine davon weggenommen und mit den Klößchen und der dick gehaltenen Madeirasauçe vermischt. Beim Anrichten wird das weiße Hirn, das (wie in Nr. 267) abgekocht wurde, als Verzierung in die Mitte der Schüssel gelegt und das Ganze mit kleinen Essiggurken und Spanischbroden verziert.

269. **Kalbskopf in weißer Sauçe** (Tête de veau en fricassée.) Bereite einen Kalbskopf in allen Stücken wie in der vorhergehenden Nummer, mit dem Unterschiede, daß hierzu, statt Madeirasauçe, eine dick gehaltene legirte weiße Sauçe (Nr. 16) genommen wird. Beim Anrichten wird sehr fein gehackte Petersilie oder auch einige Capern darüber gestreut. Die Essiggurken bleiben weg.

270. **Kalbskopf mit weißem Ragoût** (Tête de veau à la Toulouse). Der (wie in Nr. 267) sehr sorgfältig weiß gekochte Kalbskopf wird mit einem weißen Ragoût (Nr. 104) in schöner Form angerichtet.

271. **Kalbskopf mit braunem Ragoût** (Tête de veau à la tortue). Ein gebrühter Kalbskopf, wovon die Zunge ausgeschnitten ist, wird ganz in ein Tuch fest eingebunden und in der Presse (Nr. 124) ungefähr 3 Stunden lang gargekocht, er wird dann aus seinem Sude gehoben, aufgebunden und alles Unreine davon entfernt, auf ein braunes Ragoût mit Madeira (Nr. 106) gesetzt und mit 8 großen in Wein abgekochten Krebsen

garnirt. Zwischen die Krebse kommen große, schön gespickte und glasirte Kalbsmilchner zu liegen. Der innere Rand der Schüssel wird mit rundgedrehten Essiggurken (Kümmerlinge) und gebackenen Brodschnitten (s. Abschnitt vom Verzieren der Schüsseln) abwechselnd eingefaßt. Die ausgelöste und mit dem Kopf in der Presse weichgekochte Zunge wird reingeschält und fingerbreit von einander, quer Strohhalmen tief, eingekerbt, dann der Länge nach gespalten, doch nicht ganz durchgeschnitten, so daß die Zunge auseinander gelegt ein Herz bildet, so wird sie nun mit warmer Glace bestrichen, oben auf den Kopf gelegt, und in ihre Mitte kommt etwas gebackene Petersilie. Das Ganze wird hier und da mit kleinen Eierklößchen, Schildkröteneier vorstellend, bestreut. Hierzu nimmt man 4 hartgekochte Eierdotter, die durch ein Sieb getrieben, mit feinem Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, dann mit dem vierten Theil eines rohen Eiergelbs verrührt sind. Davon werden nun kleine Klößchen, in der Größe von dicken Erbsen, gemacht.

Der Kalbskopf kann auch, nachdem er blanschirt und in passende Stücke geschnitten ist, wie in einer der vorhergehenden Nummern angegeben gekocht und in schöner, ansprechender Form angerichtet werden.

Zu bemerken bleibt noch, daß der Kalbskopf, wenn er als Auswechslung auf den Tisch kommt, immer ganz bleibt; wird er jedoch als Ragoût (Entrée) servirt, so wird er zerschnitten.

272. Kalbsohren in piquanter Sauçe (Oreilles de veau en sauçe piquante). Schneide die gebrühten, reingeputzten Kalbsohren oben rund zu und koche sie in einer Presse (Nr. 124) weich, dann hebe sie aus ihrem Sude, setze sie aufrecht stehend auf eine tiefe Schüssel und begieße sie mit einer piquanten Sauçe. In ihre Mitte kommen in Scheiben geschnittene Essiggurken.

273. Kalbsohren mit italienischer Sauçe (Oreilles de veau à l'italienne). Bereite die Ohren, wie die vorhergehenden (Nr. 272), und gebe sie mit einer italienischen Sauçe (Nr. 32) zu Tische.

274. Kalbsohren mit Paradiesäpfelsauçe (Oreilles de veau en sauçe thomate). Koche die Ohren in der Presse

(Nr. 124) weich. Beim Anrichten gebe man eine Paradiesäpfelsauçe (Nr. 39) dazu.

275. Kalbsohren mit braunem Ragoût (Oreilles de veau à la tortue). Hierzu nehme besonders große und weiße Ohren, bereite sie wie in Nr. 272, richte sie auf ein braunes Ragoût mit Madeira (Nr. 106) an, und belege die Schüssel mit 8, in Wein abgekochten, großen Krebsen.

276. Kalbsohren mit weißem Ragoût (Oreilles de veau à la Toulouse). Große und hauptsächlich sehr weiße, gebrühte Kalbsohren werden blanschirt (s. Einleitung Blanschiren), nach ihrem Abkühlen in kaltem Wasser werden sie oben rund geschnitten und in einer Presse (Nr. 124) weichgekocht; mittlerweile wird ein weißes Ragoût zubereitet, so wie solches (Nr. 104) angezeigt ist.

Beim Anrichten werden die Ohren aus ihrem Sude auf ein Tuch gelegt, alles Unreine davon entfernt, auf einer tiefen Schüssel gedrängt im Kranze angerichtet und das schöne, weiße Ragoût in die Mitte gegeben. Das ganze wird mit, aus Butterteig gebackenen, Croutons (Spanischbrod) eingefaßt.

277. Gebackene Kalbsohren (Oreilles de veau à la St. Ménehould). Bereite und koche die Kalbsohren (wie in Nr. 272), lege sie dann aus ihrem Sude auf ein Tuch. Nach einigem Abkühlen und Abtrocknen tauche sie in zerlassene Butter, bestreue sie überall genau mit geriebenem Weißbrod, tauche sie nochmals in verschlagene Eier, bestreue sie wieder mit Brod und lasse sie in einem heißen Ofen backen, bis sie eine gelbe Farbe haben. Beim Anrichten gebe in ihre Mitte etwas gebackene Petersilie; eine braune piquante Sauçe (s. Abschnitt von den Sauçen) wird extra mitservirt.

278. Kalbsohren mit Parmesankäs (Oreilles de veau à la napolitaine). Rühre 1/2 Schoppen (1/4 Liter) sauren Rahm, 4 Loth (60 Gr.) geriebenes Weißbrod, ebenso viel geriebenen Parmesankäs, 2 Loth (30 Gr.) Butter, etwas Muskatnuß, weißen Pfeffer, mit dem nöthigen Salz, auf dem Feuer zu einem dicken Brei ab und legire ihn mit 4 Eiergelb. Die vorher schon (wie Nr. 272) in der Presse weichgekochten

Ohren werden alsdann aus ihrem Sude auf ein Tuch gelegt und nach einigem Abkühlen mit dem Brei angefüllt, in Mehl panirt, dann in gut zerschlagene Eier, worin etwas fein gehackte Petersilie ist, getaucht und nochmals in geriebenem Weißbrod panirt (s. Einleitung Paniren). Hierauf werden die Ohren auf einen tiefen kupfernen Deckel oder eine eiserne Pfanne gelegt, mit zerlassener Butter bespritzt und im heißen Ofen zu dunkelgelber Farbe gebacken.

Sie werden ohne weitere Zuthat, nur mit Citronenschnitten belegt, zu Tische gegeben.

279. Kalbshirn (Cervelles de veau). Drei bis vier ganze Kalbshirne werden, nachdem sie längere Zeit in kaltem Wasser gelegen haben, rein abgehäutelt und noch einige Zeit in anderes Wasser gelegt, so daß sie ganz weiß aussehen; dann werden sie in gesalzenem Wasser, das mit einigen Eßlöffeln voll Essig gesäuert ist und worin sich einige Zwiebel- und Gelberübescheiben, nebst einem Lorbeerblatt und etwas ganzer Pfeffer befinden, sehr langsam, ungefähr $1/2$ Stunde, gargekocht. Hierauf legt man sie aus ihrem Sude, entfernt alles Unreine davon und richtet sie im Kranze an; in ihre Mitte kann eine jede von den braunen Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) kommen.

280. Kalbshirn mit braunem Ragoût (Cervelles de veau à la fiancée). Bereite und koche die Kalbshirne wie die vorhergehenden, richte sie im Kranze an, in ihre Mitte kommt ein braunes Ragoût (Nr. 105).

281. Kalbshirn mit weißem Ragoût (Cervelles de veau à la Toulouse). Die (wie in Nr. 279) vorbereiteten und gekochten Hirne werden im Kranze angerichtet, in ihre Mitte kommt ein weißes Ragoût (Nr. 104).

282. Kalbshirn mit weißer Sauçe (Cervelles de veau à la poulette). Wenn das Hirn nach der Art von Nr. 279 gereinigt und gekocht ist, so wird es beim Anrichten mit einer weißen Sauçe (Nr. 16) begossen und mit feingehackter Petersilie bestreut.

283. Kalbshirn mit holländischer Sauçe (Cervelles de veau à la hollandaise). Das (wie in Nr. 279) gereinigte

und gekochte Kalbshirn wird mit einer holländischen Sauçe (Nr. 45) zu Tische gegeben.

284. Kalbshirn mit brauner Butter (Cervelles de veau au beurre noire). Hierzu werden in einer tiefen eisernen Pfanne einige Loth (30—40 Gr.) frische Butter bis zum Braunwerden erhitzt, alsdann ein Lorbeerblatt und einige Eßlöffel voll starker Bertramessig dazu gegeben und einmal aufgekocht; mit dieser Butter begießt man die (wie in Nr. 279) abgekochten und im Kranze angerichteten Kalbshirne.

Beim Einschütten des Essigs in die heiße Butter muß Vorsicht gebraucht werden, weil die Butter, sowie der Essig in dieselbe kommt, mit vielem Gebrause aufsteigt und man sich leicht die Hand verbrennen kann.

285. Gebackenes Kalbshirn (Cervelles de veau frite). Nachdem die Kalbshirne gehäutelt, (wie Nr. 279) gekocht und in ihrem Sude kalt geworden sind, werden sie herausgelegt, abgetrocknet und der Länge nach in 4 Theile geschnitten, dann auf beiden Seiten mit Mehl bestreut, hierauf in verschlagene Eier getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt und in ausgelassener Butter oder hellem Bratenfett auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Sie dienen meistens als Beilage zum Gemüse, sollen sie aber als Ragoût erscheinen, so werden sie im Kranze angerichtet und in ihre Mitte kommt gebackene Petersilie. Eine Paradiesäpfelsauçe (Nr. 39) wird extra dazu gegeben.

Diese Schüssel wird gewöhnlich nur gemacht, wenn man Kalbshirne hat, die in irgend einer Sauçe als Ragoût schon auf dem Tisch waren und übrig geblieben sind. Sie müssen vor dem Paniren in warmem Wasser abgewaschen und dann abgetrocknet worden sein.

286. Kalbshirn in Bierteig (Beignets de cervelles de veau). Die Kalbshirne werden gehäutelt, gekocht (wie Nr. 279) und in ihrem Sude kalt gestellt, alsdann herausgenommen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, auf eine Porzellanschüssel gelegt, mit ganzer Petersilie, einigen Citronenscheiben und mit etwas Bertramessig einige Stunden marinirt. Mittlerweile wird ein Bierteig (s. Abschnitt von den Teigen: Backteig) zubereitet. Kurz vor dem Anrichten werden die Hirnscheiben abgetrocknet,

in den Teig getaucht und in heißem, schwimmendem Fett, zu gelber Farbe gebacken. Man gibt sie, zierlich angerichtet, mit gebackener Petersilie garnirt zu Tische.

Das Ausbacken der Petersilie muß immer zuerst stattfinden, ehe noch etwas Anderes im Fette gebacken wurde. Das Fett muß hierzu sehr heiß, die Petersilie gleichfalls vorher schon abgezupft, gewaschen und wieder sehr fest ausgedrückt sein, so daß dieselbe ganz trocken ist. Ist das Fett nun so heiß, daß es raucht, so wird die Petersilie in die eine, der Schaumlöffel in die andere Hand genommen, die Petersilie in das heiße Fett gethan und sogleich mit dem Schaumlöffel einigemal niedergedrückt, dann herausgenommen und zum Abtrocknen auf Fließpapier oder ein Tuch gelegt, mit feinem Salz bestreut und bis zum Gebrauch an einem warmen Ort aufbewahrt.

Die Petersilie muß von hübscher, grüner Farbe sein und sich resch anfühlen.

Es ist nothwendig, daß sich das Fett in einem tiefen Geschirr befindet, weil, sobald die Petersilie in das Fett kommt, dasselbe mit großem Geräusch aufsteigt.

287. Kalbshirn auf dem Roste (Cervelles de veau grillée). Bereite und panire das Hirn (wie in Nr. 285), tauche es in zerlassene Butter und brate es auf dem Roste auf starker Gluth von beiden Seiten, daß es eine gelbe Farbe bekommt. Beim Anrichten gebe etwas Cotelettesaft (Nr. 40) darunter.

288. Kleine Auflaufe von Kalbshirn (Petites soufflets de cervelles de veau). Nehme 3 abgehäutelte und in Salzwasser gekochte Hirne, trockne sie ab und röste sie auf dem Feuer mit 8 Loth (120 Gr.) Butter so lange, bis sie sich von der Casserolle lösen; hierauf werden noch ein viertel Löffel voll dicker Beschamelle (Nr. 20) und 8 Loth (120 Gr.) feingeschnittenes Ochsenmark dazu verrührt, mit dem nöthigen Salze, Muskatnuß, weißem Pfeffer gewürzt, und nach einigem Abkühlen kommen 3 Eiergelb und der Schnee von 5 Eiern darunter. Diese Masse wird in kleine Papierkapseln gefüllt und im abgekühlten Ofen langsam gebacken. Sie werden als Pastetchen nach der Suppe gegeben.

289. Salat von Kalbshirn (Cervelles de veau en salade). Schneide die (wie in Nr. 279) zubereiteten, gekochten und wieder kalt gewordenen Kalbshirne in schöne runde Scheiben, richte sie gedrängt im Kranze an, gieße eine dickgehaltene grüne kalte Sauçe (Nr. 53) darüber. In ihre Mitte kommt nudelförmig geschnittener und gut angemachter Kopfsalat. Der Rand der Schüssel wird mit hartgekochten Eiern, die in 1/4 oder 1/8 getheilt sind, und dreieckigen Schnitten fester und sehr heller Fleischsulz [Aspic] (Nr. 10) abwechselnd, aufrecht stehend eingefaßt (s. Abschnitt vom Einfassen der Schüsseln). Ebenso können mit gutem Erfolg Capern, Sardellen, Oliven, Essiggurken u. dgl. beim Verzieren angebracht werden.

290. Magnonaise vom Kalbshirn (Cervelles de veau à la Magnonaise). Die (wie in Nr. 279) gereinigten, abgekochten und in ihrem Sude erkalteten Hirne werden, nachdem sie auf einem reinen Tuch abgetrocknet und in schöne runde Scheiben geschnitten sind, in eine Porzellanschüssel gelegt, mit einigen Tropfen starkem Bertramessig bespritzt und mit sehr fein geschnittener Petersilie bestreut. Nachdem eine Magnonaise (Nr. 57 und 58) gerührt ist, werden die Hirne gehäuft angerichtet, mit der Magnonaise dick begossen und mit kalter Aspic (Nr. 10), hartgekochten Eiern und ausgesteinten Oliven geschmackvoll verziert.

291. Kalbshirn in Aspic (Cervelles de veau en aspic). Nimm eine Gelée-Form, gewöhnlich bestimmt man hierzu eine runde, glatte Form oder auch eine Casserolle; fülle diese messerrückendick mit Fleischsulz (Nr. 10) an und stelle sie zum Festwerden kalt. Hierauf lege eine passende Verzierung, die theils aus Trüffeln, Citronenscheiben, Rotherüben, Capern, Oliven oder auch aus hartgekochten Eiern besteht, und betröpfle dieses mit zerlassener, aber kalter Aspic. Nach dem Festwerden gieße abermals messerrückendick Gelée auf und lasse es ebenfalls gestehen. Dann werden die gekochten (Nr. 279) und wieder kalt gewordenen Hirne, die in schöne runde Scheiben geschnitten und abgetrocknet sind, in die Form gelegt, mit der Aspic vollgefüllt und zum völligen Gestehen kalt gestellt.

Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, mit einem Tuche rein abgewischt und auf die gehörige Schüssel behutsam umgestürzt.

292. **Kalbszungen mit Thomatensauçe** (Langues de veau à la sauçe thomate). Drei bis vier Kalbszungen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser, nebst etwas Salz, zum Feuer gesetzt, rein abgeschäumt und ungefähr zwei Stunden lang gekocht. Nach ihrem Garsein werden sie geschält, unten, da wo die Zunge angewachsen ist, wird das Knorpeligte davon geschnitten, dieselbe wird mit warmer Glace bestrichen und auf einer Thomatensauçe (Nr. 39) angerichtet.

293. **Kalbszungen mit italienischer Sauçe** (Langues de veau à la sauçe italienne). Koche und reinige die Kalbszungen, wie in der vorhergehenden Nr. 292 angezeigt, und gebe dieselbe mit einer braunen italienischen Sauçe (Nr. 32) zu Tische.

294. **Kalbszungen mit Käse** (Langues de veau au gratin). Vier reingewaschene Kalbszungen werden mit kaltem Wasser nebst etwas Salz auf's Feuer gesetzt, gehörig geschäumt und gargekocht. Nach dem Garwerden werden die Zungen geschält und in Scheiben geschnitten. Die übrige Behandlung ist dieselbe, wie solches bei der Ochsenzunge (Nr. 256) angezeigt ist.

295. **Gebackene Kalbsfüße** (Pieds de veau frits). Lege die in der Fleischsulze (Nr. 10) oder in dem Kalbfußstande (Nr. 11) weichgekochten, aber nicht verkochten Kalbsfüße auf ein Tuch, ziehe die Knochen davon heraus, schneide sie glatt und bestreue sie mit Salz und Pfeffer. Hierauf werden sie in Mehl gewälzt, in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt, dann in ausgelassener Butter auf beiden Seiten gelb gebraten.

296. **Kalbsfüße auf dem Roste** (Pieds de veau grillés). Die vorhergehenden Kalbsfüße werden nach ihrem Paniren in zerlassene Butter getaucht und auf dem Roste, über starker Gluth, auf beiden Seiten schnell gebraten.

297. **Kalbsfüße in Bierteig** (Pieds de veau à l'Orli). Die weichgekochten und ausgebeinten Kalbsfüße werden in zoll-

große Stücke geschnitten und eine Stunde in die trockene Presse (Nr. 126) gelegt, dann herausgenommen, abgetrocknet, in Bierteig (siehe Abschnitt von den Teigen) getaucht und in schwimmendem Fett heiß gebacken.

Diese drei Arten von gebackenen Kalbsfüßen werden in der Regel als Beilagen zu verschiedenen Gemüsen gegeben, sollen sie jedoch als selbstständiges Gericht bei Tisch erscheinen, so kommt in ihre Mitte gebackene Petersilie. Citrone und eine von den braunen scharfen Saucen (siehe Abschnitt von den Saucen) wird dann extra dazu gegeben.

Das Ausbacken der Petersilie ist Nr. 286 angegeben.

298. Kalbsfüße in weißer Sauce oder Fricassée von Kalbsfüßen (Pieds de veau à l'allemande). Die gekochten und rein zugeschnittenen Kalbsfüße werden mit einer von den legirten Saucen (Nr. 16) begossen, mit Citronensaft gehoben und in eine bordirte Schüssel angerichtet. Fein gehackte Petersilie wird darüber gestreut.

299. Sauer gekochtes Kalbsgekröße (Fraise de veau à la vinaigrette). Nimm das reingeputzte Gekröße von einem fetten Kalbe, lasse es mehrere Stunden im Wasser liegen, reibe es dann mit grobem Salze tüchtig ab, lege es in vieles kochendes Wasser und lasse es fünfzehn Minuten lang kochen, hierauf kühle es in kaltem Wasser ab, reinige es noch einmal und schneide es dann in dreifingerbreite Stücke. Diese Stücke lege in eine passende Casserolle, thue eine Zwiebel mit zwei Gewürznelken besteckt, eine Gelberübe, eine halbe Zitrone in Scheiben geschnitten, ein Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner, etwas Thymian, Majoran, das nöthige Salz und 4 Loth (60 Gr.) Butter dazu, gieße einen Löffel voll Essig und zwei Löffel voll leichte Fleischbrühe oder Wasser darüber und lasse es, auf ziemlich starkem Feuer, kochen, so daß, wenn das Gekröße gar ist, nur noch wenig Saft sich in der Casserolle befindet. Die Zwiebel, Citrone u. s. w. wird herausgenommen und das Gekröße mit sammt seinem Saft angerichtet und mit einem Eßlöffel voll feingehackter Capern und Petersilie überstreut.

300. Fricassée von Kalbsgekröße (Fraise de veau en fricassée). Bereite das Kalbsgekröße wie das vorhergehende, nur

läßt man es langsamer und ohne Essig garkochen. Während dessen müssen einige Kochlöffel voll Mehl mit der nöthigen Butter weiß geröstet, mit der Brühe vom Kalbsgekröße zu einer Sauçe aufgefüllt, längere Zeit gekocht, dann mit 4—5 Eierdotter legirt (siehe Einleitung Legiren), durch ein Haarsieb passirt und mit dem Gekröße vermischt werden. Beim Anrichten werden einige Capern oder feingeschnittene Petersilie darüber gestreut.

301. Gespickte und glasirte Kalbsmilchner (Brieschen) (Ris de veau piqués, glacés). Nachdem die schönsten runden Kalbsmilchner einige Zeit in lauwarmem Wasser gelegen haben, damit sie weiß werden, läßt man sie eine Minute lang in kochendem Wasser aufwallen, kühlt sie sogleich in kaltem Wasser wieder ab, schneidet das Hautige davon und spickt sie dann schön (siehe Abschnitt vom Spicken). Die Milchner kommen nun in eine Casserolle so zu liegen, daß keines das andere bedeckt, man belegt sie mit einem Stückchen Butter und gießt so viel Jus, oder halb Fleischbrühe und halb Jus, daran, daß die Flüssigkeit fast über die Milchner geht, stellt die Casserolle auf starkes Feuer, thut einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf und kocht sie 15 Minuten lang. In dieser Zeit soll die Fleischbrühe oder Jus auf Glace gefallen sein, womit man die Milchner nun mehrere Mal glasirt.

Man kann die Kalbsmilchner auch, nachdem sie gespickt sind, in einer Presse (Nr. 124) garkochen, ungefähr 20 Minuten lang, alsdann aus ihrem Sude auf einen tiefen Deckel legen, mit warmer Glace (Nr. 12) mittelst eines Pinsels bestreichen und zum Abtrocknen einige Minuten in einen heißen Ofen stellen, und dann nochmals mit Glace bestreichen, bis die Milchner eine schöne, glänzend braune Farbe haben.

302. Glasirte Kalbsmilchner auf Sauerampfer (Ris de veau glacés à l'oseille). Wenn die Kalbsmilchner nach der vorhergehenden Art (Nr. 301) gespickt und glasirt sind, so werden sie im Kranze angerichtet und ein Sauerampferpürée (Nr. 91) in ihre Mitte gegeben.

303. Glasirte Kalbsmilchner auf Erbsen (Ris de veau glacés aux pois secs).

304. Glasirte Kalbsmilchner auf Spinat (Ris de veau glacés aux épinards) und

305. Glasirte Kalbsmilchner auf Endivien (Ris de veau glacés à la chicorée) werden auf gleiche Weise, wie in Nr. 301, zugerichtet und auf die Pürées Nr. 84, 89 oder 90 angerichtet.

306. Glasirte Kalbsmilchner auf Pflückspargel (Spargelerbsen) (Ris de veau glacés, aux points d'asperges). Die schön gespickten und glasirten Kalbsmilchner (Nr. 301) richte im Kranze auf eine Unterlage von Pflückspargel an. Nachdem die Spargeln geschabt und von den daransitzenden schuppenähnlichen Blättchen gereinigt sind, werden sie vom Kopf ab, in erbsengroße Stücke geschnitten, so weit als sich der Spargel ganz leicht schneiden läßt. Die Spargelköpfe werden jedoch allein gethan; mittlerweile muß in einer Casserolle Wasser mit dem nöthigen Salz ins Kochen gebracht und die Spargelstückchen hinein gethan werden. Ungefähr 10 Minuten vor dem gänzlichen Weichwerden kommen Spargelköpfe dazu, ist alles zusammen gargekocht, so werden die Spargeln abgeschüttet, von dem Spargelwasser wird eine Sauçe wie (Nr. 42) zubereitet, mit einigen Eierdottern legirt und durch ein Haarsieb über die Spargeln passirt.

Eine leichte Würze von Zucker ist nicht unangenehm.

307. Glasirte Kalbsmilchner mit Trüffeln (Ris de veau glacés aux truffes). Richte die glasirten Kalbsmilchner (Nr. 301) auf eine Trüffelsauçe (Nr. 36) an. Zwischen die Milchner lege aus Weißbrod geschnittene Hahnenkämme, die in Butter ausgebacken sind.

308. Glasirte Kalbsmilchner mit Madeira (Ris de veau glacés au vin de Madère). Bereite und glasire die Kalbsmilchner (wie in Nr. 301) und gebe sie mit einer Madeirasauçe (Nr. 34). Sie werden mit gebackenen Hahnenkämmen aus Brod garnirt.

309. Glasirte Kalbsmilchner auf weißem Gemüse (Ris de veau glacés à la macédoine). Richte die schön glasirten Kalbsmilchner (Nr. 301) in einem Kranze an, in ihre Mitte kommt ein mit großer Sorgfalt zubereitetes weißes Ragoût von Gemüse (Nr. 109).

310. Glasirte Kalbsmilchner auf braunem Ragoût (Ris de veau piqués, glacés à la fiancée). Die glasirten Milchner (Nr. 301) werden im Kranze angerichtet, in ihre Mitte kommt ein braunes Ragoût (Nr. 105).

311. Kalbsmilchner in einer Fasche auf weißem Ragoût (Ris de veau à la St. Cloud.) Blanschire und reinige die Kalbsmilchner (wie in Nr. 301), und koche sie, aber ungespickt, in einer Presse (Nr. 124) 15 Minuten lang, lege sie aus ihrem Sude auf einen tiefen Deckel und bestreiche sie überall mit feiner Geflügelfasche (Nr. 114), glätte sie mit einem in heißes Wasser getauchten Messer, bringe eine beliebige Verzierung von recht schwarzen Trüffeln obenauf an, belege sie mit dünnen Speckscheiben (Speckbarten) und backe sie in einem warmen Ofen 10 Minuten lang, doch so, daß sie ganz weiß bleiben. Wenn die Milchner aus dem Ofen kommen, so nehme den Speck herunter, sowie auch alles Fett weg und bestreiche sie mit einer leichten Glace. Richte sie im Kranze auf ein weißes Ragoût (Nr. 104) an.

312. Fricassée von Kalbsmilchner (Ris de veau en fricassée). Dämpfe die blanchirten, gereinigten und in fingerdicke Scheiben geschnittenen Kalbsmilchner in etwas Butter, mit dem nöthigen Salz, auf schwachem Feuer unter öfterm Umschwingen, 10 Minuten lang. Wenn es 8 große Milchner sind, so mische sie, nachdem die Butter davon abgegossen ist, unter leichtem Schütteln mit einem Löffel voll legirter Sauçe (Nr. 16), die stark mit Citronensaft gehalten ist, untereinander und richte sie in einer tiefen bordirten Schüssel an.

313. Fricassée von Kalbsmilchner mit Champignons (Ris de veau aux champignons à l'allemande),

314. Fricassée von Kalbsmilchner mit Morcheln,

315. Fricassée von Kalbsmilchner mit Pflückspargel und

316. Fricassée von Kalbsmilchner mit Kernerbsen. Diese Fricassées sind Wiederholungen des vorhergehenden, nur mit dem Zusatze von einigen Eßlöffeln voll Champignons, Morcheln, Erbsen oder Spargeln, die jedoch vorher für sich allein gargemacht sein müssen.

317. Fricassée von Kalbsmilchner in einer Butterpastete (Fricassée de ris de veau en Vol-au-vent). Eins von den vorhergehenden Kalbsmilchner-Fricassées, wozu ein Löffel voll Sauçe mehr genommen ist, wird noch mit kleinen Klößchen von der Kalbfleischfasche (Nr. 115), die in Fleischbrühe oder Salzwasser gargekocht sind, mit 3 Eßlöffel voll in Würfel geschnittener Gansleber und gesalzener Ochsenzunge vermehrt. Die Gansleber muß vorher gargedämpft und wieder kalt geworden sein, sie wird dann, wie die gekochte, schön rothe Rindszunge, in zollgroße verschobene Würfel geschnitten. Nachdem das Ganze unter leichtem Umschwingen gehörig untereinander gemengt ist, wird es in eine Butterpastete (Vol-au-vent) angerichtet, oben auf kommt als Verzierung ein großer gespickter und glasirter Kalbsmilchner zu liegen.

Die Bereitung der Pastete selbst kommt unter dem Abschnitt vom Butterteige vor.

318. Gebackene Kalbsmilchner (Ris de veau frits). Die von einem von den vorhergehenden Fricassées übrig gebliebenen Kalbsmilchner stelle kalt, bestreiche sie dann überall dünn mit ihrer Sauçe, panire sie in geriebenem Weißbrod, tauche sie in verschlagene Eier, dann wieder in Brod und backe sie in ausgelassener Butter schön gelb.

319. Kalbsmilchner auf dem Roste (Ris de veau panés grillés). Tauche die vorhergehenden panirten Milchner in zerlassene Butter, lege sie auf den Rost und brate sie schnell über starker Gluth auf beiden Seiten, bis sie eine gelbe Farbe haben. Diese, so wie die vorhergehenden gebackenen Kalbsmilchner, können als Beilage zu einem jeden Gemüse gegeben werden. Sollen sie aber ein selbstständiges Gericht bilden, so richte sie im Kranze an und gieße einige Eßlöffel voll Cotelettesaft (Nr. 40) darunter.

320. Kalbsmilchner in Papier (Ris de veau en papillottes). Schneide die in der Presse (Nr. 124) weichgekochten und darin kalt gewordenen Kalbsmilchner der Länge nach in halbe fingerdicke Scheiben und bestreiche sie mit folgender Fasche: 2 Eßlöffel voll ausgepreßter Champignons, ebenso viel Trüffeln, die Hälfte so viel Petersilie und Schalotten, Alles fein geschnitten, etwas Salz, weißer Pfeffer und Muskatnuß werden in 6 Loth

(90 Gr.) Butter, besser aber mit Sardellenbutter (Nr. 61), langsam gedämpft, dann kalt gestellt. Während der Zeit muß doppelt gelegtes weißes Schreibpapier nach der Größe der Kalbsmilchner geschnitten werden, jedoch um stark fingerdick breiter, so daß es auseinander gelegt die Form eines Herzes bildet. Die inwendige Seite hiervon wird mit feinem Salatöl bestrichen und die, auf beiden Seiten mit eben angeführter Fasche bestrichenen, Kalbsmilchner werden darauf gelegt. Man überbiegt nun das Papier, macht unten eine kleine Falte, drückt sie fest nieder, in der Mitte derselben macht man wieder ein Fältchen, drückt sie gleichfalls nieder und so fort, bis das Ganze geschlossen ist und die Kalbsmilcher beim Braten nichts von ihrem Safte verlieren können. Sie werden dann auf dem Roste über schwacher Gluth von beiden Seiten gebraten.

321. Ballons oder Croquette von Kalbsmilchner (Croquettes de ris de veau.) Sechs bis acht Kalbsmilchner werden, nachdem sie blanschirt, abgekühlt und gehäutelt sind, in einer noch frisch verzinnten Casserolle mit einem eigroßen Stück frischer Butter, einer kleinen ganzen Zwiebel und dem nöthigen Salz weich und weiß gedämpft, alsdann herausgelegt, zwischen zwei Porzellanschüsseln kalt gestellt, und nach ihrem gänzlichen Erkalten mit einem scharfen Messer in ganz kleine Würfel geschnitten. In die zurückgebliebene Butter kommen zwei Eßlöffel voll feines Mehl, das einige Minuten lang geröstet und dann mit einem Löffel voll kochender Fleischbrühe, besser jedoch mit einem Löffel voll süßem und gleichfalls kochendem Rahm, zu einer ziemlich dicken Sauçe, unter anhaltendem festem Aufrühren, abgerührt, mit dem nöthigen Salze, etwas wenigem weißen Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit vier Eiergelb gut ablegirt und durch ein Haarsieb über die geschnittenen Kalbsmilchner passirt wird; nachdem solches mit dem Kochlöffel gut vermischt ist, wird diese Masse auf ein Blech oder einen gut verzinnten flachen Deckel, der mit Reibbrod bestreut ist, in einen viereckigen, überall gleich daumendicken Kuchen aufgestrichen, die Oberfläche mit geriebenem Weißbrod, das mit etwas Mehl vermischt ist, bestreut, und an einen kalten Ort, im heißem Sommer auf Eis gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten, wenn sich der Kuchen fest anfühlen

läßt, wird derselbe mittelst einem Messer in gleiche, 2 zollgroße (5 Ctm.) und 1 zollbreite (2 1/2 Ctm.) Stücke getheilt, jedem einzelnen Stückchen wird alsdann mittelst leichtem Hin- und Herrollen, auf dem mit Reibbrod bestreuten Tische, eine runde Form gegeben. Diese Würstchen werden nun in zerschlagene Eier getaucht, in weißem Reibbrod panirt, auf eine Porzellanschüssel gelegt, mit einem Bogen Papier bedeckt und einstweilen an einem kühlen Ort aufbewahrt. Kurz vor dem Anrichten werden die Croquette in schwimmendem, sehr heißem Fett zu gelber Farbe gebacken und so heiß wie möglich, auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel, zu Tische gegeben.

Diese Croquette erleiden eine Menge Abweichungen und Veränderungen, sowohl in der Zusammensetzung als auch in ihrer Gestalt. So kann man z. B. nur die Hälfte Kalbsmilchner nehmen und den vierten Theil Gansleber und ebenso viel gesalzene Ochsenzunge, oder statt der Zunge Trüffeln oder Champignons oder auch beides zusammen.

Die Trüffeln, Champignons, Gansleber und Ochsenzunge müssen jedoch gleichfalls vorher gedämpft und nach ihrem Erkalten in kleine Würfel geschnitten sein.

322. Italienische Pfannkuchen. Man bereite ein Fricassée von Kalbsmilchner (Nr. 312), schärfe dasselbe mit ungefähr 2 feingehackten Sardellen, etwas Zwiebel und Citronensaft; nach Belieben kann man auch Champignons dazu thun. Dann wird ein gewöhnlicher Pfannkuchen gebacken, in der Größe je nachdem man Ragoût hat, thut das Ragoût hinein und schlägt den Pfannkuchen von beiden Seiten zusammen, und zwar auf einer Schüssel, auf der man ihn servirt. Auf dieser Schüssel thut man ihn in den Bratofen, bestreut das Ganze mit Parmesankäse, begießt es mit saurem Rahm und läßt es noch etwas backen.

323. Gebackene Kalbsleber (Foie de veau frit). Schneide die abgehäutelte Kalbsleber in halbfingerdicke Scheiben und lege sie eine Stunde lang in kalte Milch, gieße hierauf die Milch davon, trockne die Stücke mit einem reinen Tuche ab, bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer, panire sie zuerst in Mehl, dann ziehe sie durch verschlagene Eier und geriebenes Weißbrod und backe sie dann schnell schön gelb in ausgelassenem Schmalze.

324. Kalbsleberschnitten (Sautée de foie de veau). Zwei Eßlöffel voll sehr fein geschnittene Zwiebeln und ebenso viel Petersilie werden mit 8 Loth (120 Gr.) Butter einige Zeit geröstet und dann in eine Cotelettenpfanne gegossen. Die ganz so (wie Nr. 323) behandelte, aber nur in Mehl panirte Leber wird in die Pfanne mit den Kräutern eingesetzt, über schwachem Feuer, nicht zu stark, auf beiden Seiten gebraten, die Butter wird nun davon geschüttet und die Leber mit 2 Eßlöffel voll Essig und etwas Jus begossen, aufgekocht und dann im Kranze mit der Sauçe angerichtet.

325. Gedämpfte Kalbsleber (Foie de veau braisée). Durchziehe eine ganze Kalbsleber mit fingerdickem Speck, der mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie bestreut ist, hierauf wird die Leber mit einem Stück Butter in eine passende Casserolle gethan, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit einigen Zwiebelscheiben belegt und langsam weichgedämpft, ungefähr ½ Stunde lang. Der Saft, den die Leber gezogen hat, wird mit irgend einer beliebigen braunen Sauçe (siehe Abschnitt von den Sauçen) aufgekocht und über die in Scheiben geschnittene und angerichtete Leber gegossen.

Sollte die Leber während dem Dämpfen sehr viel Saft gezogen haben, so kann dieser Saft auch ganz einfach mit einigen Eßlöffeln voll brauner Einbrenn (Nr. 14) zu einer Sauçe aufgekocht werden, die dann noch mit Essig, dem nöthigen Salz und Capern gewürzt wird.

326. Kalbsleber mit saurem Rahm (Sahne) (Foie de veau à la crême aigre). Eine große Kalbsleber wird gehäutelt, gespickt (siehe Einleitung vom Spicken) und in eine passende Casserolle gelegt, man fügt dann ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel, eine Gelberübe, einige Citronenscheiben, einige Gewürznelken, ganze Pfefferkörner, ein eigroßes Stück Butter und das nöthige Salz bei, gießt einen Schoppen (½ Liter) sauren Rahm darüber und dämpft die Leber, fest zugedeckt, eine Stunde lang, wo möglich in einem Ofen. Die Leber wird dann herausgehoben, in Scheiben geschnitten, angerichtet und der Saft durch ein Sieb darüber geseiht, sollte derselbe noch zu dünn sein, so muß er auf starkem Feuer, bis zur gehörigen Dicke eingekocht oder auch

mit einem Eßlöffel voll weißer oder brauner Einbrenn (Nr. 13 oder 14) verdickt werden.

327. Leberklöße (Quenelles de foie de veau). Ungefähr 1 Pfund (1/2 Kilogr.) von aller Haut befreite, feingehackte Kalbsleber, 12 Loth (180 Gr.) gehacktes Nierenfett, 10 abgeschälte, in kaltes Wasser oder Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Milchbrode (Semmeln), 4—5 ganze Eier und 2 starke Eßlöffel voll Mehl werden in einer Schüssel genau untereinander gemengt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Majoran gewürzt und so an einem kühlen Ort eine Stunde ruhig stehen gelassen, alsdann werden mit einem passenden, ins kochende Wasser getauchten Löffel, Klöße ins kochende, gesalzene Wasser gelegt und 1/4 Stunde lang gekocht, hierauf herausgehoben, auf eine Schüssel angerichtet und mit in Butter gelb gerösteten Semmelbröseln oder Zwiebeln begossen.

Es ist gut, wenn man zuerst einen Klöß probirt, verfährt er im Kochen, so muß etwas Mehl unter die Masse verrührt werden, so wie im Gegentheil, wenn er zu fest ist, noch zerlassene Butter darunter kommt.

328. Leberkuchen (Pain de foie de veau). In die vorhergehende Masse zu den Leberklößen, wobei jedoch das Mehl weggeblieben ist, kommen statt ganzer Eier, 6 Eiergelb und das davon zu festem Schnee geschlagene Eiweiß. Sie wird in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod bestreute glatte runde Form gefüllt und im abgekühlten Ofen ungefähr anderthalb Stunden gar gebacken, dann gestürzt, in Scheiben geschnitten, rund laufend im Kranze angerichtet und mit einer von den braunen sauren Saucen begossen (siehe Abschnitt von den Saucen).

329. Kalbslungen-Mus (Hachée de poumon de veau). Die in Salzwasser weichgekochte und dann feingehackte Kalbslunge wird mit etwas Butter einige Zeit lang geröstet, dann mit der Pfeffersauce (Nr. 26) aufgefüllt, aufgekocht und in eine bordirte Schüssel angerichtet. Man kann auch in 8 Loth (120 Gr.) Butter 2 Eßlöffel voll Mehl und eine feingeschnittene Zwiebel gelb rösten, die gehackte Lunge dazu thun, einigemal umrühren und mit einem halben Eßlöffel voll Essig und [illegible]en

so viel Fleischbrühe, oder mit dem Wasser, worin die Lunge gekocht ist, auffüllen; wenn das Mus einigemal aufgekocht hat, wird es mit dem nöthigen Salz und Pfeffer gewürzt und so heiß wie möglich angerichtet.

330. Glasirte Kalbsschweife (Queues de veau glacées). Schneide das Dicke von den Kalbsschweifchen auf 4 Gliedchen, schwelle diese in kochendem Wasser einige Minuten lang und kühle sie in kaltem Wasser ab, koche sie dann in der Presse (Nr. 124) ungefähr eine Stunde lang, nach ihrem Weichwerden lege sie behutsam aus ihrem Sude auf eine Pfanne und glasire sie im Ofen wie die gespickten Kalbsmilchner (Nr. 301.) Sie können als Einfassung von einem jeden Gemüse oder Pürée dienen; ebenso können sie auch mit einer jeden braunen Sauçe als Ragoût zu Tische kommen.

331. Fricassée von Kalbsschweifen (Queues de veau en fricassée). Nachdem die Kalbsschweife wie die vorhergehenden geschnitten, in Wasser einige Minuten lang gekocht haben, und dann in kaltem Wasser wieder abgekühlt sind, legt man sie in eine passende Casserolle, und wenn es 12 Stücke sind, gießt man einen Löffel voll weiße Sauçe (Nr. 15) darüber, würzt sie mit Salz, weißem Pfeffer, mit etwas Muskatnuß, fügt ein halbes Glas voll weißen Wein bei und kocht sie langsam weich. Der Schaum wird von Zeit zu Zeit abgenommen. Sind die Schweife gar, so werden sie aus ihrer Sauçe in eine andere Casserolle gelegt, die Sauçe wird dann mit 4 Eiergelb, die mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm und einem Stück Butter, von der Größe einer Haselnuß verrührt sind, ablegirt und über die Schweife durch ein feines Haarsieb passirt.

Sollte die Sauçe zu dünn sein, so müßte dieselbe auf starkem Feuer, jedoch vor dem Legiren, unter anhaltendem festen Aufrühren, zur gehörigen Dicke eingekocht werden, sowie im entgegengesetzten Falle, wenn nämlich die Sauçe zu dick ist, dieselbe mit weißer Fleischbrühe verdünnt werden muß.

Die Kalbsschweife können auch eben so, wie alle die verschiedenen Fricassée von Kalbsmilchner, behandelt werden.

332. Kalbsschweife auf dem Roste (Queues de veau grillées, panées). Panire die in der Presse (Nr. 124) weich-

gekochten und dann wieder kalt gewordenen Kalbsschweife wie die gebackenen Kalbsfüße (Nr. 295), tauche sie in zerlassene Butter und brate sie auf dem Roste über mittlerer Gluth, bis sie eine schöne Farbe haben. Beim Anrichten gieße einige Eßlöffel voll Cotelettesaft (Nr. 40) darunter, oder gebrauche sie als Einfassung von Gemüse.

333. Gebratener Kalbsrücken (Carré) auf englische Art (Carré de veau rôti à l'anglaise). Von dem sogenannten Kalbscarré wird der Rückgrat abgehauen, die dicke obere Haut abgelöst, doch so, daß sie nach dem Grat hin noch fest bleibt. Zwischen die Haut und das Fleisch kommt nun die (Nr. 120) beschriebene Fülle, die Haut wird darüber gezogen und unten an den Rippen zugenäht, das Carré wird an den Spieß gesteckt und bei lebhaftem Feuer eine halbe bis drei Viertelstunden, unter öfterm Begießen, gebraten. Fünf Minuten vor seinem Garbraten wird es von allen Seiten dünn mit Mehl bestäubt, damit es eine resche Außenseite bekomme. Beim Serviren wird Jus und Brodsauçe (Nr. 48) extra dazu gereicht. Wird das Carré im Ofen gebraten, so legt man es in eine Bratpfanne, schneidet 2 Zwiebeln und eine Gelberübe daran, bestreut es mit Salz und Pfeffer, gießt hinreichendes Fett darüber und bratet dasselbe, unter öfterm Begießen, langsam, ungefähr eine Stunde, im Ofen.

334. Kalbscarré gespickt und glasirt (Carré de veau piqué, glaçé). Schneide von einem großen Kalbscarré den Rückgrat ganz ab, hacke die Rippen gleich, häutle es, spicke die Oberfläche und koche das Carré in der Presse (Nr. 124) gar, dann hebe es heraus, glasire es und setze dasselbe auf ein Pürée (s. Abschnitt von den Pürées). Ebenso kann es auch mit brauner Sauçe gegeben werden.

335. Gespicktes und glasirtes Kalbscarré auf Gemüse (Carré de veau à la jardinière). Ein großes und wo möglich auch weißes Kalbscarré wird aus dem Rückgrate ausgelöst, die Rippen gleichgehackt, alsdann gehäutelt und fein gespickt (s. Einleitung vom Spicken) und nun in eine passende Casserolle gelegt, deren Boden mit frischer Butter, einigen Zwiebel- und Gelberübenscheiben, sowie mit den Abfällen von dem Carré be-

deckt ist. Die Casserolle wird genau zugedeckt und auf schwaches Feuer gestellt; nach einiger Zeit, ungefähr in einer Viertelstunde, wenn die Butter und die Zwiebeln anfangen sich gelb zu färben, wird ein Löffel voll Jus (Nr. 2) daran gegossen, glühende Kohlen auf den Casserolledeckel gethan, die Casserolle wird nun auf starkes Feuer gesetzt und das Carré weichgedämpft; wenn der Saft anfängt sich zu verdicken, so wird das Carré mehreremals mittelst eines Eßlöffels damit begossen, bis dasselbe eine schöne Farbe hat. Mittlerweile muß ein gutes Ragoût von Gemüse (Nr. 109) zubereitet, das Carré aus seinem Fond gelegt, mittelst einem scharfen Messer in schöne Scheiben geschnitten werden, so daß an jeder Schnitte sich ein Rippchen befindet, diese Rippchen richtet man in gedrängtem Kranze schön an und das Ragoût wird in die Mitte gegeben. Das Ganze wird mit kleinen Rosen von gekochtem Blumenkohl eingefaßt.

Das Carré kann auch, nachdem es gehäutelt und gespickt ist, in einer Presse (Nr. 124) gargekocht werden. Es wird alsdann aus seinem Sude herausgenommen, das Unreine davon entfernt, auf einen tiefen Deckel gelegt, mittelst einem Pinsel mit warmer Glace (Nr. 12) bestrichen, einige Minuten zum Abtrocknen in einen warmen Ofen gestellt und dann nochmals glasirt.

336. Gespicktes und glasirtes Kalbscarré auf braunes Ragoût (Carré de veau à la financière). Spicke, dämpfe und glasire ein Kalbscarré, wie solches (Nr. 335) angezeigt wurde. Ebenso muß auch ein gutes Ragoût (Nr. 107) zubereitet werden. Beim Anrichten wird das Carré in schöne Scheiben geschnitten, gedrängt im Kranze angerichtet und das Ragoût in die Mitte gegeben.

337. Gespicktes und glasirtes Kalbscarré mit Trüffelsauçe (Carré de veau à la sauçe aux truffes). Bereite eine Trüffelsauçe (Nr. 36), die mit dem abgefetteten Safte, worin das Kalbscarré gedämpft wurde, im Geschmacke noch angenehm gehoben ist. Beim Anrichten wird das Carré in schöne Scheiben geschnitten und so gelegt, daß es wie ganz aussieht, es wird alsdann mit der Trüffelsauçe begossen.

Die Zubereitung des Carrés findet sich Nr. 335 angegeben.

338. Gespicktes und glasirtes Kalbscarré mit Erbsen (Carré de veau aux petits pois). Ungefähr 1 Maas (2 Liter) ausgekernte und sehr kleine grüne Erbsen werden mit einem eigroßen Stück frischer Butter und einigen Eßlöffeln voll Fleischbrühe weichgedämpft. Sie werden nun mit 2 Loth (30 Gr.) frischer Butter, die mit einem Eßlöffel voll Mehl kalt verarbeitet wurde, auf dem Feuer genau untereinander gemischt, mit dem nöthigen Salz und Zucker nebst fein geschnittener Petersilie gewürzt und mit dem abgefetteten Safte vom Carré im Geschmack gehoben. Es ist Sorge zu trage, daß die Erbsen ziemlich gebunden sind, sie werden in die Mitte des angerichteten Kalbscarrés gegeben.

Die Zubereitung des Carrés findet sich Nr. 335 angegeben.

339. Gespicktes und glasirtes Kalbscarré mit Pflückspargeln (Carré de veau aux points d'asperges). Ein (wie Nr. 335) zubereites Kalbscarré wird gedrängt im Kranze angerichtet, in dessen Mitte die Pflückspargeln kommen.

Die Zubereitung der Pflückspargeln wurde Nr. 306 angezeigt.

340. Gespicktes und glasirtes Kalbscarré mit Champignons (Carré de veau aux champignons). Nachdem das Kalbscarré gespickt, gedämpft und glasirt wurde, so wie solches (Nr. 335) beschrieben ist, werden beim Anrichten in dessen Mitte folgende Champignons gegeben. Die Champignons werden geschält und sogleich in kaltes Wasser geworfen, das mit Essig oder Citronensaft gesauert ist, dann ausgewaschen und leicht ausgedrückt. 1 Maas solcher gereinigten Champignons werden mit 2 Loth (30 Gr.) frischer Butter, nebst einer ganzen Zwiebel, in einer weißen Casserolle, auf starkem Feuer so lange gedämpft, bis sie beinahe trocken erscheinen. Sie werden alsdann mit einem Eßlöffel voll weißer Einbrenn (Nr. 13) auf dem Feuer untereinander geschwungen, mit 3 Eierdotter, die mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, legirt und mit Salz, Citronensaft, weißem Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuß und sehr feingeschnittener Petersilie gewürzt.

Die Zwiebel wird vor dem Legiren herausgenommen.

341. Kalbscotelette, Kalbsrippchen, Karbonade (Cotelettes de veau panées). Lege ein Kalbscarré mit dem dicken

Fleisch auf den Tisch, die Rippen aufwärts stehend, hacke nun zwischen den Rippen durch, so daß eine jede Rippe eine Cotelette gibt, dann lege jedes einzeln flach auf den Tisch, schneide den Rückgrat und die dicke Haut weg, befreie das Rippchen unten zwei fingerbreit von allem Fleische, klopfe es, schneide nochmals alles Hautige und Sehnige davon und gebe dem Cotelette eine schöne gefällige Form. Zu bemerken ist, daß sich nur die drei ersten Rippen auf solche Weise behandeln lassen, die anderen werden mit dem flachen Hackmesser stark geklopft, daß sie beinahe ganz auseinander fahren, und dann mit dem Messerrücken, unter leichtem Häckeln, in gleiche Form mit den andern Coteletten gebracht. Hierauf werden sie nun auf beiden Seiten mit feinem Salz und Pfeffer bestäubt, in verschlagene Eier getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt, in zerlassene Butter getaucht und auf dem Roste, über schwacher Gluth, gelb gebraten, doch so, daß sie im Safte bleiben. Gewöhnlicher jedoch werden sie in ausgelassener Butter oder gutem Bratenfett in der Pfanne gebraten und dann als Beilage zu einem jeden Gemüse gegeben. Kommen sie aber als eine selbstständige Schüssel auf den Tisch, so wird der Cotelettesaft (Nr. 40) darunter gegossen.

342. Glasirte Kalbscotelette (Cotelettes de veau sautées). Nehme hierzu nur die drei ersten Rippen von einem Carré (siehe den vorhergehenden Artikel), nachdem solche rein und nett zugeschnitten sind, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, panire sie in Mehl und setze sie in eine mit Butter bestrichene Cotelettepfanne ein, brate sie dann auf ziemlich starkem Feuer, bis sie eine schwachgelbe Farbe haben, wende die Cotelette um, lasse sie noch 2 Minuten lang braten, schütte die Butter davon ab und gieße einige Eßlöffel voll starke Jus dazu, und koche sie noch einmal auf, richte dann die Cotelette rundlaufend im Kranze an und begieße sie mit dem beinahe zu Glace gefallenen Safte.

343. Glasirte Kalbscotelette mit weißem Gemüse (Cotelettes de veau glacées à la macédoine). Richte die vorhergehenden Cotelette im Kranze an, in ihre Mitte kommt ein weißes Ragoût von Gemüse (Nr. 109).

Ueberhaupt können die glasirten Kalbscotelette mit allen feinen Gemüsen, Pürées oder auch mit braunen Saucen erscheinen.

344. Glasirte Kalbscotelette mit Beschamelle (Cotelettes de veau glacées à la béchamelle). Es wird ein kräftiges, dabei aber sehr weißes Beschamelle (Nr. 20) zubereitet, das in die Mitte der im Kranze angerichteten, glasirten Kalbscotelette (Nr. 342) kommt.

345. Gespickte und glasirte Kalbscotelette (Cotelettes de veau piquées glacées). Spicke die schönsten ungehäckelten Cotelette (Nr. 341), die etwas dicker wie die gewöhnlichen sind, lege eins an das andere in eine flache Casserolle, schütte so viel Jus daran, daß die Cotelette davon bedeckt werden, thue das nöthige Salz nebst wenigem Pfeffer und ein eigroßes Stück Butter dazu, bedecke sie mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind, und dämpfe die Cotelette auf ziemlich starkem Feuer. Wenn der daran befindliche Saft anfängt sich zu verdicken, so glasire sie einigemal damit. Sie werden mit einem jeden feinen Gemüse oder Pürée gegeben.

346. Gedämpfte Kalbscotelette mit Trüffeln und Zunge (Cotelettes de veau à la Châlons). Die noch einmal so groß und so dick gehaltenen Cotelette (Nr. 341), jedoch nur von den drei ersten, durchziehe mit kleinen fingerdick geschnittenen Trüffeln und gekochter Rindszunge, so daß wenigstens drei Stücke von jedem in eine Cotelette kommen, und schneide das allenfalls Hervorragende davon ab, brate sie dann gleich in einer mit Butter bestrichenen Pfanne auf beiden Seiten halb gar, lege sie nun auf eine flache Porzellanschüssel, gebe eine andere darauf, beschwere die Schüssel und stelle die Cotelette kalt. Nach einigem Abkühlen schneide sie rein und glatt zu, lege sie in eine flache Casserolle und dämpfe sie, eins an das andere gelegt, mit halb Jus, halb Fleischbrühe, einem Stückchen Butter, dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer langsam weich. Beim Anrichten bestreiche sie mit dünner Glace und gebe eine braune italienische Sauce (Nr. 32) darunter.

347. Gedämpftes Kalbscotelette mit Trüffelsauce (Cotelettes de veau braisées aux truffes) und

348. Gedämpfte Kalbscotelette mit Madeirasauce (Cotelettes de veau braisées au vin de Madère). Bereite die

Cotelette ganz wie in Nr. 346 und richte die ersten mit einer kräftigen Trüffelsauçe, die andern mit einer Madeirasauçe an. Nicht zu vergessen ist, daß die Sauçen jedesmal mit dem abgefetteten Fond der Cotelette aufgekocht werden müssen.

349. Kalbscotelette mit saurer Gelée, Aspic (Cotelettes de veau à la belle vue). Bereite die Cotelette ebenso wie Nr. 346, beim Dämpfen gieße aber ein Glas voll rothen Wein dazu, und stelle sie dann in ihrem Sude kalt. Nach einigem Abkühlen lege sie heraus, schneide die Oberfläche nochmals glatt, damit die Trüffeln und die Zunge recht sichtbar werden. Während dieser Zeit muß auf eine Schüssel oder sonst in einem passenden Geschirr sehr helle Aspic (Nr. 10) halbfingerdick aufgegossen worden sein, und ist diese wieder fest geworden, so lege die schönen und reinen Cotelette, nicht zu nahe aneinander, darauf, begieße sie wieder mit gelassener, jedoch erkalteter Aspic und lasse diese gestehen. Nach ihrem gänzlichen Festwerden schneide die Cotelette mit einem dünnen und warm gemachten Messer ihrer Form nach aus, halte die Schüssel einen Augenblick über's Feuer, damit sie von unten warm werden, um sie leichter herausnehmen zu können. Die Cotelette werden dann, eins nach dem andern, mit den Fingern an den Rippchen angefaßt und im Kranze über feingehäckelte Aspic angerichtet. Man kann eine von den Oelsauçen (Nr. 57—60) extra dazu geben.

Es ist dieses eine brillante Schüssel, sie erfordert aber viel Zeit, Mühe, große Reinlichkeit und eine gewisse Eleganz im Anrichten, damit die Cotelette nicht plump erscheinen; ebenso muß die Aspic crystallhell erscheinen und darf nicht zu weich sein. Die Cotelette verlangen gleichfalls viele Sorgfalt, damit sie zart und dennoch im Safte sind.

350. Kalbscotelette in Papier (Cotelettes de veau en papillottes). Es werden Kalbscotelette zubereitet (s. Nr. 341), nachdem solche leicht mit Salz bestreut sind, werden sie mit einer Kräuterfasche auf beiden Seiten bestrichen, mit dünnen Speckblättchen belegt und in feines weißes Papier, das mit Olivenöl getränkt ist, eingewickelt, dann bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort einstweilen aufbewahrt. 1/4 Stunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Roste über schwacher Kohlengluth

gar gebraten und mit dem Papier, ohne weitere Zuthat, zu Tische gegeben.

Die Zubereitung der Kräuterfasche, sowie das Einwickeln der Kalbscotelette geschieht, wie solches bei der Ochsenzunge (Nr. 257) angegeben ist.

351. Kalbscotelette in mürbem Teig (Cotelettes de veau à la Vénitienne). Die etwas kleiner (wie Nr. 341) gehaltenen Kalbscotelette werden auf beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, dann mit zerlassener Butter in eine Cotelettepfanne eingesetzt, auf beiden Seiten angebraten, aus der Pfanne herausgenommen und kalt gestellt. Indessen wird eine Kalbfleischfasche (Nr. 115) zubereitet, mit welcher die kalt gewordenen und noch einmal glatt zugeschnittenen Cotelette überall stark messerrückendick bestrichen werden. Nun macht man einen mürben Teig (s. Abschnitt von den Teigen), der stark messerrückendick über die mit Mehl bestäubte Tafel ausgerollt wird, aus welchem man, nach Form der Cotelette, Stücke schneidet, in welche dieselben genau eingeschlagen und auf ein tiefes Blech gelegt werden. Man bestreicht die Cotelette nun mit verschlagenem Ei und backt sie, in nicht zu heißem Ofen, von schön dunkelgelber Farbe. Bei Tische wird starke Jus oder Cotelettesaft (Nr. 40) extra dazu gegeben.

352. Gebratene Kalbsbrust (Poitrine de veau rôtie). Fülle eine ausgebeinte und untergriffene (gelüftete) Kalbsbrust mit der Fasche (Nr. 122). Nach dem Zunähen lege sie in eine Bratpfanne, schneide 2 Zwiebeln, 1 Gelberübe daran, bestreue die Brust mit Salz und Pfeffer und brate sie langsam mit hinreichendem Fett, anderthalb Stunden lang im Ofen unter öfterem Begießen. Beim Anrichten ziehe den Bindfaden heraus, gieße das Fett von der Pfanne und koche den angezogenen Saft mit etwas Fleischbrühe auf, der dann als Jus zur Brust servirt wird.

353. Gedämpfte Kalbsbrust (Poitrine de veau braisée). Koche die Brust 15 Minuten lang in Wasser, kühle sie dann in kaltem Wasser ab, schneide den Brustknochen und die breiten Rippen weg, lege die Brust in eine passende Casserolle, thue 2 Zwiebeln, 1 Gelberübe, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian,

einige Citronenscheiben, 2 Gewürznelken, 8 ganze Pfefferkörner, 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) weißen Wein oder die Hälfte so viel Essig, das nöthige Salz und $^1/_4$ Pfund (120 Gr.) Butter dazu, nebst einem Löffel voll Jus oder Fleischbrühe. Decke die Casserolle gut zu und lasse die Brust, im heißen Ofen, ungefähr 1 Stunde lang dämpfen, richte sie dann an, nehme alles Fett von dem zurückgebliebenen Saft ab und schütte ihn durch ein Sieb über die Brust. Wenn der Saft nicht dick genug ist, so koche ihn schnell auf starkem Feuer ein. Die so gedämpfte Brust kann auch auf eins von den verschiedenen Pürées (s. Abschnitt von den Pürées) angerichtet werden.

354. Gedämpfte und gespickte Kalbsbrust (Poitrine de veau piquée à la bourgeoise). Die ausgebeinte, gefüllte und wieder gut zugenähte Kalbsbrust (Nr. 352) koche 15 Minuten lang in Wasser, kühle sie in kaltem Wasser, spicke sie dann und dämpfe sie wie die vorhergehende (Nr. 353), doch so, daß der Saft während dem Dämpfen auf Glace gefallen ist, womit dann die Brust mehrere Mal glasirt wird. Der Saft wird dann mit etwas brauner Sauçe aufgefüllt, durch ein Sieb über die angerichtete Brust gegossen und die Schüssel mit gleich rund geschnittenen und in Butter gelbgerösteten Kartoffeln garnirt.

355. Kalbsfricassée (Fricassée de veau). Nachdem die ausgebeinte und blanschirte Brust (s. Einleitung Blanschiren) in kaltem Wasser abgekühlt ist, schneide sie in zweifingerbreite und halbfingerlange Stücke, lege sie in eine passende Casserolle, gieße drei Löffel voll weiße Sauçe (Nr. 15) darüber, würze sie mit einem Glas voll weißen Wein, dem nöthigen Salz, etwas Muskatnuß und wenigem weißen Pfeffer und koche sie, in ungefähr 1 $^1/_2$ Stunden, gar. Die Sauçe wird dann abgeschüttet, mit vier Eiergelb, die mit sechs Eßlöffel voll süßem Rahm und einem Haselnuß großen Stück Butter verrührt sind, legirt und über das Fleisch durch ein Sieb geseihet. Man fügt noch den Saft von einer Citrone bei, schwingt es durcheinander und richtet das Fricassée in eine bordirte Schüssel an. Sollte die Sauçe zu dünn sein, so wird dieselbe vor dem Legiren, auf starkem Feuer, unter anhaltendem Rühren, bis zur gehörigen Dicke eingekocht.

Viel einfacher kann das Fricassée gemacht werden, wenn man die wie oben abgekochte, abgekühlte und in Stücke geschnittene Kalbsbrust, mit 4—6 Loth (60—90 Gr.) Butter, einer kleinen, mit einer Gewürznelke besteckten, Zwiebel und einem halben Lorbeerblatt einige Zeit weiß dämpft, dann drei Eßlöffel voll Mehl dazu streut und nach einigem Umrühren es mit der nöthigen Fleischbrühe oder auch nur mit Wasser auffüllt, kocht und es dann, wie oben angezeigt, beendet.

Kleine Klößchen, die aus der Kalbfleischfasche (Nr. 115) zubereitet und für sich in Wasser gargekocht wurden, werden, nach dem Legiren des Fricassée, unter dasselbe gemischt.

356. Kalbsfricassée mit Krebsbutter (Fricassée de veau au beurre d'écrevisses). Beim Legiren des vorhergehenden Fricassée mische zwei Eßlöffel voll Krebsbutter (Nr. 62) darunter und streue die reingeputzten Krebsschwänzchen beim Anrichten oben auf.

357. Kalbsfricassée mit Pflückspargeln (Fricassée de veau aux point d'asperges). Mische in das fertige Fricassée (Nr. 355) einige Eßlöffel voll abgekochter Pflückspargeln.

358. Kalbsfricassée mit grünen Erbsen (Fricassée de veau aux petits pois). Einige Hände voll ausgekernte, grüne Erbsen werden in kochendes Wasser gethan, darin weichgekocht, dann abgeschüttet und unter das fertige Kalbsfricassée gemischt. Die Zubereitung des Fricassée geschieht, wie solches Nr. 355 angegeben ist.

359. Kalbsfricassée mit Champignons (Fricassée de veau aux champignons) und

360. Kalbsfricassée mit Morcheln (Fricassée de veau aux morilles). Sie sind immer dasselbe (wie Nr. 355), die Zuthaten (s. Abschnitt von den zum Ragoût gehörigen Bestandtheilen) werden nach dem Legiren darunter gemengt. Zu allen den verschiedenen Fricassée können kleine Klößchen von Kalbfleischfasche (Nr. 115) genommen werden.

361. Warme Pastete mit Kalbsfricassée (Fricassée de veau en vol-au-vent). Es wird ein Kalbsfricassée zubereitet, so wie solches (Nr. 355) angezeigt ist, dessen Sauçe ziemlich

gebunden sein muß. Dieses Fricassée wird noch mit gedämpften Champignons oder gedämpften Morcheln und kleinen Fleischklößchen vermischt, alsdann in eine Butterteigpastete (Vol-au-vent) gefüllt und sogleich zu Tische gegeben.

Die Klößchen werden aus der Kalbfleischfasche (Nr. 115) in der Größe von Haselnüssen gemacht, in Wasser extra gargekocht und dann abgeschüttet.

Die Morcheln und die Champignons werden gleichfalls für sich gedämpft, so wie solches (Nr. 99 und 98) angegeben ist.

Die Zubereitung der Pastete ist unter der Benennung Butterteigpastete angegeben.

362. Fricassée von Kalbsbrustknorpeln (Tendrons de veau en fricassée). Hierzu nehme nur den besten Theil von der Kalbsbrust, nämlich die Knorpeln, und bereite sie in Allem, nur mit mehr Sorgfalt, wie das Kalbsfricassée (Nr. 355).

363. Gedämpfte Kalbsbrustknorpeln (Tendrons de veau glacés). Eine recht schöne weiße Kalbsbrust wird ausgebeint, mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt, 15 Minuten lang blanschirt (s. Einleitung Blanschiren) dann in kaltem Wasser abgekühlt und zwischen zwei flachen Porzellanschüsseln mit dem nöthigen Gewichte längere Zeit gepreßt. Aus dieser Brust werden zweifingerbreite, fingerlange und fingerdicke Scheiben rein zugeschnitten, die nachher in eine flache Casserolle, eine Scheibe neben der andern, gelegt werden. Man begießt sie mit der Presse (Nr. 124) oder mit fetter Fleischbrühe und dämpft sie, gut zugedeckt, langsam ziemlich weich. Nach ihrem Weichwerden legt man die Schnitten heraus, glasirt sie und gebraucht sie als Einfassung zu irgend einem Gemüse.

Das Dämpfen und Glasiren geschieht, wie solches bei den Kalbsmilchern (Nr. 301) angegeben wurde, mit dem Unterschiede, daß die Kalbsbrustknorpeln 2 Stunden Zeit zu ihrem Weichwerden gebrauchen.

364. Gedämpfte Kalbsbrustknorpeln mit Pflückspargeln, Spargelerbsen (Tendrons de veau glacés aux points d'asperges). Richte die gedämpften und glasirten Tendrons (Nr. 363) im Kranze an und gebe in ihre Mitte die Pflückspargel, wie solche bei den Kalbsmilchern (Nr. 306) angegeben sind.

365. Gedämpfte Kalbsbrustknorpeln mit Endivien (Tendrons de veau glacé aux chicorées). Nachdem die Tendrons gedämpft und glasirt sind (wie Nr. 363), werden sie gedrängt im Kranze angerichtet und in ihre Mitte Endivien gegeben.

Die Bereitung des Endiviens wurde Nr. 90 angezeigt.

366. Glasirte Kalbsbrustknorpeln mit weißem Ragoût (Tendrons de veau glacés à la Toulouse). Die gedämpften und glasirten Tendrons (Nr. 363) richte im Kranze an und gebe in ihre Mitte ein weißes Ragoût (Nr. 104).

367. Gedämpfte Kalbsbrustknorpeln mit Gemüse (Tendrons de veau glacés à la Macédoine). Es wird mit Sorgfalt ein weißes Ragoût von Gemüse zubereitet, das beim Anrichten mit einem Kranze von schön glasirten Kalbsbrustknorpeln eingefaßt wird.

Die Zubereitung des Gemüses ist Nr. 109 angegeben und die Knorpeln werden nach Nr. 363 behandelt.

368. Gedämpfte und glasirte Kalbsbrustknorpeln mit grünen Erbsen (Tendrons de veau glacés aux petits pois). Bereite hierzu die Kalbsbrustknorpeln (wie Nr. 363), nachdem solche glasirt sind, werden sie im Kranze angerichtet und die Erbsen in die Mitte gegeben.

Die Erbsen werden in Allem so behandelt, wie es (Nr. 338) bei dem Kalbscarré bemerkt wurde.

369. Gedämpfte und glasirte Kalbsbrustknorpeln mit Kastanien (Tendrons de veau glacés à la vigneronne). Auch diese Schüssel ist nur eine Wiederhohlung der vorhergehenden. Die Tendrons werden im Kranze angerichtet und mit einem Ragoût von Kastanien in der Mitte, zu Tische gegeben.

Die Herrichtung der Tendrons ist Nr. 363 angeführt, sowie diejenige der Kastanien Nr. 111.

Es ließen sich auf diese Art noch eine Menge Gerichte anführen; so können die Tendrons beinahe mit einem jeden Pürée (s. Abschnitt von den Pürées) erscheinen, oder auch mit Beschamelle, oder mit einer passenden braunen Sauçe.

370. Glasirte Kalbsbrustknorpeln mit Reis (Tendrons de veau glacés au riz.) Begieße ½ Pfund (250 Gr.) rein-

gewaschene, in Wasser einmal aufgekochten und wieder abgeschütteten Reis, in einer etwas flachen Casserolle, mit zwei Löffel voll etwas fetter Fleischbrühe, lege eine ganze Zwiebel mit einer Gewürznelke besteckt und eine Gelberübe dazu, salze den Reis und bringe ihn auf starkem Feuer ins Kochen, dann stelle ihn bedeckt zurück und lasse ihn langsam 25—30 Minuten kochen. Der Reis soll in dieser Zeit weich, doch noch ganz sein und alle Flüssigkeit in sich gesaugt haben, und dabei schön weiß aussehen. Die Zwiebel und Gelberübe nimmt man nun heraus, richtet ihn etwas erhöht an und legt die gedämpften und glasirten Tendrons (Nr. 363) im Kranze gedrängt, herum. Nach Belieben kann auch geriebener Permesankäs auf den Reis gestreut werden.

371. Gebackene Kalbsbrustknorpeln (Tendrons de veau à la Villeroy). Bestreiche die von einem Fricassée übrig gebliebenen Knorpeln auf allen Seiten mit ihrer Sauçe und stelle sie einige Stunden an einen kalten Ort. Wenn die Sauçe etwas fest geworden ist, so panire die einzelnen Tendrons in geriebenem Parmesankäs, dann tauche sie in verschlagene, etwas gesalzene Eier und panire sie in feingeriebenem Weißbrod. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem, sehr heißem Fett dunkelgelb gebacken und mit einigen Eßlöffeln voll Cotelettesaft (Nr. 40) oder beinahe zur Glace eingekochter Jus zu Tische gegeben.

372. Kalbsbrustknorpeln auf dem Roste (Tendrons de veau à la maréchal). Die (wie Nr. 363) zubereiteten Tendrons werden aus ihrer Glace gelegt und kalt gestellt, nachdem sie ganz kalt geworden sind, werden sie in Mehl panirt, dann in zerlassene Butter getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt, dann in verschlagene Eier getaucht und aus diesen wieder mit geriebenem Brod panirt, dann abermals durch zerlassene Butter gezogen und auf dem Roste über starker Gluth auf beiden Seiten schön gebraten. Sie werden als Beilage zu jedem Gemüse gebraucht, oder auch im Kranze angerichtet und eins von den Purées (s. Abschnitt von den Pürées) in ihre Mitte gegeben.

373. Kalbsbrustknorpel mit Oelsauçe (Tendrons de veau à la magnonaise). Die Kalbsbrustschnitten werden (wie Nr. 363)

hergerichtet, in der Presse (Nr. 124) ziemlich weichgekocht und darin kalt gestellt. Sie werden alsdann aus ihrem Sude genommen, alles Unreine davon entfernt und nochmals glatt zugeschnitten. Mittlerweile muß etwas lauwarme Glace (Nr. 12) mit ebenso viel Aspic (Nr. 10) vermischt und damit die einzelnen Kalbsbrustschnitten mittelst eines Pinsels mehrere Mal bestrichen werden, bis alle Schnitten schön glasirt erscheinen. Gleichzeitig muß eine Magnonaise (s. Nr. 57—59) gerührt worden sein. ½ Stunde vor dem Anrichten wird der Boden der Schüssel fingerdick mit Magnonaise begossen, darauf werden die glasirten Tendrons in schönem Kranze angerichtet, in die Mitte kommt feingehäckelte Aspic (Nr. 10). Das Ganze wird mit hartgekochten Eiern, Salatherzchen, ausgesteinten Oliven und Essiggurken geschmackvoll verziert.

Das Verzieren kann auf verschiedene Art stattfinden. So werden z. B. die hartgekochten Eier in vier Theile geschnitten, jedes einzelne Viertel wird mit einer Sardellenschnitte so belegt, daß das Ei davon gleichsam eingefaßt ist. Diese Eier werden im Kranze, zollweit von einander aufrechtstehend, auf den Rand der Schüssel aufgestellt, doch so, daß das Gelbe der Eier nach Außen kommt, zwischen jedes Ei werden kleine Salatherzchen gelegt. Oder die Salatherzchen werden fein nudelig geschnitten, mit einigen Tropfen Essig besprengt und in die Mitte der angerichteten Tendrons gegeben, der Rand der Schüssel wird gleichfalls mit Eiern eingefaßt, zwischen jedes Ei wird ein dreieckig geschnittener Crouton von Aspic (Nr. 10) gestellt.

Die Sardellen werden hierzu reingewaschen, ausgegrätet, mit einem Tuch abgetrocknet und mittelst einem scharfen Messer der Länge nach in stark strohhalmenbreite Streifen reingeschnitten.

374. Kalbsroulade oder faschirte Kalbsbrust (Galatine de veau). Eine große schöne Kalbsbrust wird, nachdem sie ausgebeint und der Brustknochen davon geschnitten ist, von der Seite her, der Länge nach durchgeschnitten, doch so, daß die Brust an ihren Knorpeln noch aneinander hängt und, auseinander gelegt, ein großes Viereck bildet. Man bereitet sie nun auf dem Tisch auseinander, streuet Salz und Pfeffer darüber und bestreicht die ganze Brust halbfingerdick mit kalter Pastetenfasche (Nr. 118)

worin noch ein Eßlöffel voll feingeschnittener und in Butter weichgedämpfter Schalotten vermischt ist. Darüber legt man abwechselnd, ziemlich nahe aneinander, fingerdick geschnittene Stücke Speck, gesalzene und gekochte Rindszunge, Trüffeln und Essiggurken, streicht wieder Fasche darauf und rollt die Brust fest übereinander, bindet sie in ein Tuch und umwickelt sie fest mit Bindfaden, kocht die Brust in der Presse (Nr. 124) oder mit der Fleischgallerte (Nr. 10) weich, wozu man ungefähr 3 Stunden braucht; nach diesem wird sie herausgehoben, leicht gepreßt und über Nacht kalt gestellt, dann aufgebunden, alle Bindfaden davon weggenommen, rein zugeschnitten und entweder über gehäckelte Aspic, oder sie wird in schöne Scheiben geschnitten und im Kranze angerichtet. In ihre Mitte gibt man eine kalte italienische Sauçe (Nr. 53) oder auch nur fein gehackte saure Gelée, und faßt die Schüssel mit dreieckig geschnittenen Stücken Aspic ein.

Das Aufstreichen der Fasche geschieht am besten, wenn man die Hand öfters in kaltes Wasser taucht und damit die Fasche auseinander drückt.

375. Kalbsnierenbraten (Longe de veau rôti). Schneide den Rückgrat an einem Nierenbraten heraus oder hacke ihn durch, bestreue den Braten inwendig mit Salz und Pfeffer, rolle den fleischigen Lappen zusammen, überbinde denselben mit Bindfaden, lege ihn in eine passende Casserolle oder Bratpfanne, schneide zwei Zwiebeln, eine Gelberübe daran und brate ihn, unter öfterem Begießen 1 ¼ Stunden lang, bis er eine schöne hellbraune Farbe hat.

376. Nierenschnitten. Hacke das übriggebliebene Fleisch, hauptsächlich das fette, von einem gebratenen Nierenbraten, ohne Haut und Knorpel, sehr fein. Beträgt das Gehackte nun einen Löffel voll, so röste in 2 Loth Butter einen Theelöffel voll feingeschnittener Zwiebeln und ebenso viel Petersilie, gebe vier abgeschälte, in Wasser eingeweichte Milchbrode dazu, die wieder fest ausgedrückt sind, röste Alles, unter festem Aufrühren, so lange, bis sich das Brod von der Casserolle und dem Löffel loslöst, dann rühre drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran, thue das gehackte Fleisch dazu, würze es mit Salz, Pfeffer

und Muskatnuß, und mische Alles gut untereinander. Jetzt schneide aus trockenen Milchbroden (Semmel) stark messerrückendicke Stücke, in der Form eines Dreiecks oder länglichen Vierecks, und bestreiche sie stark daumendick mit der eben angegebenen Fasche. Die Brodschnitten müssen jedoch jedesmal vor dem Aufstreichen mit der einen Seite in verschlagene Eier getaucht werden. Diese mit der Fasche bestrichenen Schnitten werden in Eier getaucht, geriebenes Weißbrod darüber gestreut, kurz vor dem Anrichten in schwimmendem, ziemlich heißem Fett schnell gebacken und können als Beilage zu verschiedenen Gemüsen gegeben werden.

377. Gebratener Kalbsschlägel, Keule (Cuisse de veau rôtie). Reibe den über dem Knie abgehackten Kalbsschlägel mit Salz und Pfeffer ein, lege ihn mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Gelberüben in eine Casserolle oder Bratpfanne, gieße einen Löffel voll Fleischbrühfett daran und brate ihn ungefähr 2—3 Stunden lang. Nach der Hälfte dieser Zeit wird der Schlägel herum auf die andere Seite gelegt. Sollte er zu kurz gehen, das heißt, daß der Braten zu trocken wäre, so gieße noch etwas Fleischbrühe oder Wasser dazu. Die Sauçe besteht aus dem abgefetteten und mit Jus oder Fleischbrühe aufgekochten Safte.

Soll der Schlägel am Spieße gebraten werden, so belege ihn mit drei mit Butter bestrichenen Bogen Papier, binde diese fest, stecke den Schlägel an den Spieß und brate ihn bei schwachem Feuer, unter öfterem Begießen mit Fett, 2—3 Stunden lang. 1/2 Stunde vor dem Garbraten nehme das Papier davon, damit er Farbe bekommt.

Viel besser und nützlicher ist es, wenn der zum Braten bestimmte Kalbsschlägel ausgebeint ist, die Knochen können in dem Fleischtopf mitgekocht werden; auf diese Weise kann man beim Vorlegen viel schönere Stücke schneiden. Der ausgebeinte Schlägel braucht 1/2 Stunde weniger zu seinem Garbraten.

378. Sauerer oder marinirter Kalbsschlägel (Cuisse de veau rôtie, marinée). Spicke den über Nacht in der Essigbaize (Nr. 123) gelegenen Kalbsschlägel und brate ihn mit etwas von der Baize, wie den vorhergehenden. Die Sauçe dazu besteht aus dem abgefetteten Safte, der mit einem Löffel voll saurem Rahm (Sahne) zur Hälfte eingekocht ist.

379. Kalbsschlägel auf englische Art (Cuisse de veau rôtie à l'anglaise). Nehme hierzu einen besonders großen und fetten Kalbsschlägel, schneide ihn gerade so wie das gekochte Rindfleisch auf englische Art (Nr. 228). Das so geschnittene Stück Fleisch bildet eine handhohe flachrunde Scheibe, aus welcher nun das Rohrbein herausgenommen wird, man erweitert diese Oeffnung noch etwas, füllt sie mit der englischen Fasche (Nr. 120) und überbindet das Ganze mit Bindfaden in seine natürliche runde Form, bestreuet es mit Pfeffer und Salz und bratet es am Spieße bei schwachem Feuer 2 Stunden lang. 5 Minuten vor dem Garbraten wird es dünn mit Mehl bestäubt, damit es eine resche Kruste bekomme. Brodsauçe (Nr. 48) und Jus werden beim Serviren extra dazu gegeben.

380. Kalbsfricandeau, Kalbsnuß (Fricandeau de veau). Darunter versteht man das am Kalbsschlägel inwendig liegende Stück Fleisch vom Kniegelenke bis zum Schlußbein, es ist zärter, als das übrige Fleisch und eignet sich seiner schönen Form wegen zu verschiedenen Gerichten. Nachdem das Fricandeau aus dem Schlägel geschnitten ist, wird es mürbe geklopft, abgehäutelt, glatt zugeschnitten und gespickt (s. Einleitung vom Spicken); es soll eine in der Mitte erhöhte ovalrunde Form haben. Die Haut und sonstige Abfälle von dem Fricandeau legt man mit zwei Zwiebeln und einer Gelberübe nebst etwas Butter in eine passende Casserolle, das Fricandeau darauf, bestreuet es leicht mit Salz und wenigem Pfeffer und läßt es auf schwachem Feuer gelb anziehen, dann gießt man einen Löffel voll Fleischbrühe oder Jus daran, bedeckt die Casserolle mit einem gut schließenden Deckel, worauf glühende Kohlen sind, und dämpft das Fricandeau 2 Stunden lang. Es soll so weich sein, daß man bei Tische mit dem Löffel Stücke abstechen kann. 15 Minuten vor dem Garwerden erneuert man die Kohlen auf dem Deckel und glasirt das Fricandeau zu wiederholtem Mal mit dem auf Glace gefallenen Safte. Der Saft wird abgefettet, und wenn es nöthig ist, mit etwas Jus oder Fleischbrühe aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und zum Fricandeau als Sauçe gegeben.

Man kann das gespickte Fricandeau auch in der Presse (Nr. 124) weichkochen und dann wie die Kalbmilchner (Nr. 301) glasiren.

381. Kalbsfricandeau mit Trüffelsauçe (Fricandeau de veau aux truffes). Richte das gespickte und schön glasirte Fricandeau auf einer Trüffelsauçe (Nr. 36) an, die mit dem abgefetteten Saft in ihrem Geschmacke erhöht ist.

382. Kalbsfricandeau mit Sauerampfer (Fricandeau de veau à l'oiselle). Nachdem ein Kalbsfricandeau vorgerichtet, gedämpft und glasirt wurde (wie Nr. 380), wird es mittelst einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten, wieder so zusammengesetzt, daß das Fricandeau wie ganz aussieht, und auf ein ziemlich dick gehaltenes Pürée von Sauerampfer angerichtet. Das Ganze wird dann noch mit dem abgefetteten und zu Glace gefallenem Safte vom Fricandeau begossen.

Der Sauerampfer ist Nr. 91 angegeben.

383. Kalbsfricandeau mit Endivien (Fricandeau de veau au chicorée). Auf einer Unterlage von Endivien (Nr. 90) wird ein Kalbsfricandeau angerichtet, das in Allem so behandelt wurde, wie es Nr. 380 angegeben ist.

384. Kalbsfricandeau auf Champignons (Fricandeau de veau aux champignons). Die Zubereitung der Champignons ist Nr. 340 angezeigt, auf eine solche Unterlage kommt das gedämpfte und schön glasirte Fricandeau (Nr. 380) zu liegen.

385. Kalbsfricandeau mit brauner Champignonsauçe (Fricandeau de veau avec sauçe aux champignons). Eine braune Champignonsauçe (Nr. 37), die mit dem abgefetteten Safte von Fricandeau im Geschmacke kräftig gehoben ist, wird über das in Scheiben geschnittene und hübsch angerichtete Fricandeau (Nr. 380) gegossen.

386. Kalbsfricandeau mit Gemüse garnirt (Fricandeau de veau à la jardinière). Je nach der Jahreszeit werden verschiedene Gemüse genommen, wie grüne Erbsen, Spargeln, Blumenkohl, Gelberüben, Weißerüben, kleine Zwiebeln, Kartoffeln, frische Gurken, Artischockenböden, auch frische Morcheln und frische Champignons. Jedes dieser Gemüse wird für sich besonders zubereitet und bis zum Gebrauche warm gehalten, wie folgt: Die Bohnen werden, nachdem die Fäden davon abgezogen sind, in zollgroße (2 1/2 Ctm.) verschobene Vierecke geschnitten,

in gesalzenes, kochendes Wasser gelegt und darin weichgekocht, dann abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt, mit sehr weniger Butter, etwas feingeschnittener Petersilie und dem nöthigen Salze mehrmals auf dem Feuer umgeschwungen und darin bis zum Gebrauch in heißem Bade (s. Einleitung) warm gestellt. Die ausgekernten Erbsen werden gleichfalls in gesalzenem Wasser, worin sich noch zusammengebundene Petersilie befindet, weichgekocht und wie die Bohnen beendigt. Von den Spargeln werden nur die Köpfe, ungefähr 1½ Zoll (3½ Ctm.) lang, abgeschnitten, in passende Gebündchen gebunden, in gesalzenem Wasser weichgekocht und darin bis zum Gebrauche stehen gelassen. Der Blumenkohl wird in gleichmäßige Rosen getheilt und in Wasser, mit etwas Butter, weichgekocht und gleichfalls darin stehen gelassen. Die jungen, noch kleinen Gelberüben werden gedreht, die größeren mit einem passenden Ausstecher ausgestochen, in Wasser halb gargekocht, abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt, dann mit weißer Fleischbrühe, sehr weniger Butter, dem nöthigen Salz und Zucker völlig weichgedämpft; so werden auch die Weißerüben behandelt. Gleich große, nicht zu dicke Zwiebeln werden geschält, doch so, daß sie ganz bleiben, man darf deswegen an den Wurzeln nicht zu tief abschneiden, sie werden dann in heißem Fett zu gelber Farbe gebacken, abgeschüttet und mit Jus, Zucker, dem nöthigen Salz und etwas weißem Pfeffer völlig weichgedämpft, und zwar so, daß, wenn die Zwiebeln gar sind, der Saft davon auf Glace eingekocht ist und die Zwiebeln schön glasirt sind. Die Kartoffeln werden aus gekochten Kartoffeln, in der Größe von dicken Erbsen, rund zugeschnitten und kurz vor dem Gebrauche mit frischer Butter und etwas Salz hellgelb geröstet. Große, frische Gurken werden, nachdem sie geschält sind, der Länge nach in Viertel getheilt, die Samenkörner davon entfernt, alsdann in zollgroße (2½ Ctm.) verschobene Vierecke geschnitten, in kochendes Wasser gelegt und darin halb gargekocht; dann abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt und in frischer Butter mit feingehackter Petersilie und etwas Salz völlig weichgedämpft. Die Artischocken finden sich (Nr. 103), die Morcheln (Nr. 99) und die Champignons (Nr. 98) angezeigt.

Wenn nun ein schönes Kalbsfricandeau (wie Nr. 380) zubereitet ist, so wird es kurz vor dem Anrichten in Scheiben

geschnitten und so angerichtet, daß es wie ein ganzes Fricandeau aussieht, alsdann wird es in passender Farbenabwechslung mit den vorgerichteten Gemüsen in schönem Kranze eingefaßt.

Der Saft wird abgefettet, mit Jus aufgefüllt, mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) verdickt, aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und als Sauçe zum Fricandeau gegeben.

387. Kalbsfricandeau auf weißer Rahmsauçe, Beschamelle (Fricandeau de veau à la béchamelle). Richte auf einer kräftigen und sehr weißen Beschamelle (Nr. 20) das schön glasirte Fricandeau (Nr. 380) an.

388. Kalbsfricandeau auf Macaronis (Fricandeau de veau à la Napolitaine). Richte das vorhergehende Fricandeau auf einer Unterlage von Macaronis (Nr. 113) an.

389. Kalbsfricandeau auf Pflückspargeln, Spargelerbsen (Fricandeau de veau aux points d'asperges),

390. Kalbsfricandeau auf Erbsen (Fricandeau de veau aux petits pois) und

391. Kalbsfricandeau auf Pürée von Spinat (Fricandeau de veau aux épinards). Diese und so viele andere Arten sind nur Wiederholungen des ersteren gespickten und glasirten Fricandeau (Nr. 380), es wird auf eins von den genannten Gemüsen angerichtet, das jedoch immer mit einigen Eßlöffeln voll von dem abgefetteten Saft im Geschmack kräftig gehoben sein muß. Die Zubereitung des Spinats ist (Nr. 89), die der Pflückspargeln (Nr. 306) und der Erbsen (Nr. 338) angegeben.

392. Gebratenes Kalbsfricandeau mit Rahmsauçe (Fricandeau de veau à la crème aigre). Nachdem das Fricandeau aus dem Kalbsschlägel geschnitten ist, wird es mürbe geklopft, abgehäutelt, glatt zugeschnitten und gespickt. Die Haut und sonstige Abfälle legt man mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einigen Gelberübenscheiben, zwei Citronenscheiben, nebst der nöthigen Butter oder gutem Bratenfett in eine passende Casserolle, gibt das Fricandeau dazu, bestreut es mit Salz und wenigem weißen Pfeffer und läßt das Fricandeau, unter öfterm Begießen, ungefähr 1 ½ Stunde braten. Sollte es während dem Braten zu kurz gehen, das heißt, wenn

es nicht Saft genug haben sollte, so wird etwas Jus oder saurer Rahm daran gegossen. Nach seinem Garbraten schütte das Fett aus der Casserolle, gieße 1 Schoppen (½ Liter) sauren Rahm daran und koche es auf die Hälfte ein, streiche diese Sauçe durch ein Sieb und gebe sie zum Fricandeau.

393. Kalbsfricandeau mit Schinken (Fricandeau de veau à l'anglaise). Schneide aus einem gekochten Schinken gleich große, messerrückendicke Stücke, von der Größe der inneren Handfläche, und brate sie schnell auf beiden Seiten in einer mit Butter bestrichenen Pfanne, schütte die Butter ab, koche den Schinken mit einigen Eßlöffeln voll brauner Sauçe (Nr. 24) und dem abgefetteten Safte vom Fricandeau auf. Beim Anrichten wird das Fricandeau in Scheiben geschnitten, wieder wie ganz zusammengesetzt und mit der Schinkensauçe begossen.

Das Spicken, Dämpfen und Glasiren des Fricandeau's ist (Nr. 380) angezeigt.

394. Kalbsfricandeau auf Matrosen-Art (Fricandeau de veau à la matelotte). Ein (wie Nr. 380) zubereitetes Kalbsfricandeau wird mit einem Matrosenragoût (Nr. 108) angerichtet und dann noch mit großen in Wein abgekochten Krebsen verziert.

395. Kalbsfricandeau in Papier (Fricandeau de veau en papillotes). Nachdem ein Fricandeau aus dem Kalbsschlägel geschnitten und mittelst dem flachen Hackmesser mürbe geklopft ist, wird es sehr sorgfältig gehäutelt und rein zugeschnitten, so daß es eine ovalrunde Form bekommt, es wird alsdann mit Speck und gekochter, gesalzener Ochsenzunge, drei fingerbreit von einander, quer durchzogen; hierauf wird das Fricandeau leicht mit Salz und Pfeffer bestreut und überall mit Kräuterfasche bestrichen, in dünne Speckplatten eingehüllt und wie die Ochsenzunge (Nr. 257) beendigt, mit dem Bemerken, daß das Fricandeau in vier ganze Bogen Papier, die mit feinem Oel bestrichen sind, eingeschlagen werden muß, und zu seinem Garwerden 5 Viertelstunden Zeit braucht. Beim Anrichten nehme die drei ersten Bogen Papier hinweg und gebe es so zu Tische. Viel sicherer geht man, wenn das Fricandeau im abgekühlten Ofen gebraten wird.

Der Speck und die Zunge werden in kleinfingerdicke und 1½ Zoll (3½ Ctm.) lange Stücke geschnitten und damit das Fricandeau durchzogen. Dies geschieht, indem man mit einem zugespitzten Kochlöffelstiel dasselbe durchsticht und in diese Oeffnungen die Speck- und Zungenschnitten abwechselnd einsteckt.

Die Zubereitung der Kräuterfasche ist Nr. 257 angegeben.

396. Kalbsfricandeau mit saurer Gelée (Fricandeau de veau à la Gelée). Ein (wie Nr. 380) vorgerichtetes Kalbsfricandeau wird gespickt und gedämpft oder in der Presse(Nr. 124) weichgekocht, alsdann kalt gestellt und mit zerlassener und unter einander gemischter Glace (Nr. 12) und Aspic (Nr. 10) mittelst eines Pinsels mehrere Mal bestrichen, bis das Ficandeau schön glasirt ist. Dasselbe wird dann in Scheiben geschnitten und rundlaufend im Kranze zierlich angerichtet, ringsum mit gehäckelter Aspic (Nr. 10) eingefaßt und der Rand der Schüssel mit dreieckig geschnittenen Croutons von Aspic belegt.

Oft wird auch in die Mitte des angerichteten Fricandeau etwas kalte italienische Sauçe (Nr. 53) oder von den Oelsauçen (Nr. 57—60) gegeben.

397. Kalbsfricandeau in Aspic, gestürzt (Fricandeau de veau en Aspic). Das Kalbsfricandeau wird (wie Nr. 380) gedämpft und glasirt, wenn es kalt geworden ist, wird es in dünne passende Scheiben geschnitten und wie das Kalbshirn (Nr. 291) in Aspic eingesetzt.

398. Kalbsfricandeau mit Trüffeln und Aspic (Fricandeau de veau à la bellevue). Aus einem großen und fetten Kalbsschlägel wird ein Fricandeau ausgeschnitten (s. Nr. 380), nachdem dasselbe mürbe geklopft, gehäutelt und rein zugeschnitten ist, wird es mit schwarzen Trüffeln und gesalzener Ochsenzunge durchzogen und dann zum Ueberflusse die Oberfläche noch fein gespickt (s. Einleitung vom Spicken). Dieses Fricandeau wird nun in der Presse (Nr. 124) weichgedämpft und darin kalt gestellt. Den andern Tag wird es aus seinem Sude genommen, alles Unreine davon entfernt, mit einem Tuche abgetrocknet und nun mit lauwarmer Glace (Nr. 12), die mit Aspic (Nr. 10) vermischt ist, mehrmals glasirt; wenn die Glasur trocken ist, so wird das Fricandeau in Scheiben geschnitten, rundlaufend im

Kranze auf gehäckelter Aspic (Nr. 10) angerichtet und noch mit aus Aspic geschnittenen Croutons eingefaßt.

Eine von den Oelsaucen (Nr. 57—60) kann extra dazu servirt werden.

Aus gesalzener und gekochter, schön roth aussehender Ochsenzunge, sowie aus großen, recht schwarzen Trüffeln werden $1\frac{1}{2}$ Zoll ($3\frac{1}{2}$ Ctm.) große und kleinfingerdicke Stücke geschnitten und damit das Fricandeau durchzogen, indem man, mittelst eines zugespitzten Kochlöffelstiels, dasselbe quer durchsticht und in diese Oeffnungen die Trüffeln und die Zunge abwechselnd einsteckt.

399. Kalbsschnitzeln (Tranches de veau panées). Aus dem übrigen Kalbschlägel, wovon das Fricandeau schon herausgeschnitten ist (s. Nr. 380), schneide über den Faden zweifingerbreite und kleinfingerdicke Stücke, befreie sie von aller Haut, klopfe sie ein wenig, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, panire und brate sie gleich den Kalbscoteletten (Nr. 341). Beim Anrichten drücke etwas Citronensaft auf die Schnitzeln und gebe von dem Cotelettesaft (Nr. 40) darunter. Sie sind viel zärter, wenn man das Fleisch vom Bug, Schulter, ohne alle Haut, feinhackt und dann daraus die Kalbsschnitzeln bereitet. Nach dem gehörigen Salzen werden sie wie die andern panirt und gebraten.

Zu den sogenannten Kalbsbeefsteaks schneide das abgehäutelte Fricandeau über den Faden in handgroße und daumendicke Schnitzeln, klopfe sie und lege dieselben 4—5 Stunden lang in die trockene Baize (Nr. 126). Nach dem Herausnehmen werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Roste ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten. Als Sauce gebe helle Butter mit feingehackter Petersilie dazu.

400. Gebratener Kalbsbug, Schulter (Epaule de veau rôtie). Das ausgebeinte Bug wird wie der Nierenbraten (Nr. 375) gebraten.

401. Kleine Kalbsschnitzeln in brauner Sauce (Escaloppes de veau). Schneide aus dem rohen abgehäutelten Fricandeau (Nr. 380) der Länge nach zweifingerdicke runde Stücke, die dann wieder querüber in messerrückendicke Scheiben geschnitten werden. Klopfe diese Schnitten, bestreue sie mit Salz und Pfeffer

und brate sie auf starkem Feuer in einer mit Butter bestrichenen Cotelettenpfanne, gieße dann die Hälfte von der Butter ab, koche sie mit etwas brauner Sauçe, Jus, Citronensaft oder einem Glas weißen Wein einmal auf und richte sie in eine bordirte Schüssel an. Durch die Zuthat von feingehackten Trüffeln, Champignons oder Morcheln gewinnt diese Schüssel sehr an ihrem Werthe.

402. **Blanquette von Kalbfleisch oder geblättertes Kalbfleisch** (Blanquettes de veau). Aus dem übrig gebliebenen Kalbsbraten, oder besser noch, vom Fricandeau schneide lange, starke daumendicke runde Stücke, woran jedoch keine Haut sein darf, schneide diese wieder querüber in dünne Scheiben, lege sie in eine passende Casserolle und schütte hinreichend sehr heiße Beschamelle (Nr. 20) oder legirte Sauçe (Nr. 16) darüber, schwinge es auf dem Feuer untereinander und richte es, ohne daß es gekocht hat, kochend heiß in eine bordirte Schüssel an. Es ist dieses eine Sparschüssel, die hauptsächlich des Abends gerne gesehen wird. Das Fleisch kann auch statt blättrig in sehr kleine Würfel geschnitten werden.

403. **Kalbshaschée oder Kalbsmus** (Hachée de veau). Das übrig gebliebene, gebratene oder gedämpfte Kalbfleisch wird ohne Haut und Knorpel sehr fein gehackt, dann in etwas Butter geröstet und mit hinreichender legirter Sauçe (Nr. 16) oder auch mit brauner piquanter Sauçe (Nr. 25) begossen, mit Salz, Pfeffer und Citronensaft gewürzt, untereinander gerührt und in eine bordirte Schüssel angerichtet; gewöhnlich werden gebackene oder verlorene Eier darauf gelegt (s. Abschnitt von den Eiern). Diese und die vorhergehende Schüssel werden auch häufig mit den folgenden Croquettes eingefaßt.

404. **Fricadellen oder Croquette** (Croquettes de veau). Röste auf schwachem Feuer 1 Pfund (1/2 Kilogr.) rohes Kalbfleisch ohne Haut, das grob überschnitten ist, mit 3/4 Pfund (370 Gr.) Nierenfett, einer Zwiebel und dem nöthigen Salz und Pfeffer. Nach 1/4 Stunde langsamen Röstens hacke Alles zusammen recht fein, dann thue es in einen Mörser und vermenge noch damit, unter anhaltendem Stoßen, sechs abgeschälte, in kalter Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Milchbrode

(Semmeln) nebst 3 ganzen Eiern. Aus dieser Fasche mache nun die Croquette in irgend einer beliebigen Form, wie z. B. runde Kugeln, in der Dicke von einer starken Nuß, oder fingerlange und starke daumendicke Würstchen, oder forme sie in der Gestalt einer Birne, panire sie zuerst in geriebenem Weißbrod, dann in verschlagenen Eiern und Brod. Kurz vor dem Anrichten werden sie schön gelb, in schwimmendem, sehr heißem Fett ausgebacken, über eine Serviette angerichtet und mit gebackener Petersilie garnirt. In die Croquette, die die Gestalt einer Birne haben, stecke nach ihrem Backen die reingeschabten Rippchen von jungen Hasen oder Hühnern, sie bilden die Stiele von Birnen. Einfacher und weniger kostspielig, aber auch nicht so fein in ihrem Geschmacke, lassen sich die Croquette herrichten, wenn man dieselben von übrig gebliebenem kaltem Kalbsbraten nach Art der Nierenschnitten (Nr. 376) zubereitet, nur dürfen sie nicht wie dort auf Brodschnitten gestrichen, sondern wie oben angeführt, beendigt werden.

Sechster Abschnitt.

Das Hammel- oder Schöpsenfleisch in seiner verschiedenen Bereitung.

Alles Fleisch muß abgelegen sein, wenn es zubereitet als gelungen erscheinen soll; unumgänglich nothwendig ist es aber beim Hammelfleisch, man nehme daher nur jenes, das nicht frisch geschlachtet und von einem fetten zwei- bis dreijährigen Hammel (Schöps) ist. Es soll von dunkelrother Farbe sein.

405. Gekochte Hammelzungen mit piquanter Sauçe (Langues de mouton à la sauçe piquante). Blanschire die Hammelzungen 5 Minuten lang und lege sie dann ins kalte Wasser. Die Zungen werden hierauf sauber geschält und in der Presse (Nr. 124) oder im Fleischtopfe beim Rindfleisch,

ungefähr 2 Stunden, weich gekocht, dann herausgenommen, von einander gespalten, so daß sie, auseinander gelegt, die Form eines Herzes bilden, und so werden sie auf die gehörige Schüssel mit einer piquanten Sauçe angerichtet (s. Nr. 25—33).

406. Hammelzungen mit Sauerampfer (Langues de mouton à l'oseille),

407. Hammelzungen mit Endivien (Langues de mouton aux chicorées) und

408. Hammelzungen auf weißem Zwiebelpürée (Langues de mouton à la soubise). Diese drei Schüsseln sind nichts weiter denn eine Wiederhohlung der ersten Hammelzungen (Nr. 405), mit dem Bemerken, daß die Zungen hierzu, nach ihrem Garkochen, aus ihrem Sude gelegt, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten werden, aber nicht ganz durch, so daß sie aus einandergedrückt, eine herzförmige Gestalt haben; sie werden hierauf mit warmer Glace (Nr. 12) bestrichen und auf eine von den genannten Pürées angerichtet.

Das weiße Zwiebelpürée findet sich (Nr. 81) angegeben, sowie das von Endivien (Nr. 90) und jenes von Sauerampfer (Nr. 91).

Mit gleichem Erfolge können die Zungen auch mit einem jeden andern Pürée oder mit einer von den braunen Sauçen erscheinen.

409. Hammelzungen mit Gurken (Langues de mouton aux concombres). Mehrere große Gurken werden geschält, der Länge nach geviertheilt, das inwendige Kernigte wird davon genommen und der fleischige Theil auf zollgroße (1 1/2 Ctm.) verschobene Vierecke geschnitten; diese werden hierauf blanschirt (s. Einleitung Blanschiren), dann in kaltem Wasser abgekühlt. abgeschüttet, mit 4 Loth (60 Gr.) Butter auf starkem Feuer noch einige Zeit, unter öfterm Umschwingen, gedämpft, bis der zu viele Saft verdampft ist; mittlerweile muß eine Beschamelle (Nr. 20) zubereitet und damit die Gurken vermischt werden.

Die Hammelzungen werden (wie Nr. 405) gekocht, zugeschnitten, mit warmer Glace (Nr. 12) bestrichen und auf die Gurken angerichtet.

410. Hammelzungen in Papier (Langues de mouton en papillotes). Die Hammelzungen werden in Allem wie die Ochsenzunge dieses Namens (Nr. 257) zubereitet; mit dem Unterschiede, daß jedesmal eine ganze Hammelzunge in Papier eingewickelt wird, die in ihrer Mitte, der Länge nach zur Hälfte durchgeschnitten und dann auseinandergedrückt wird.

411. Hammel- oder Schöpsenbraten (Gigot de mouton rôti). Der abgelegene und mürbe geklopfte Hammelschlägel (Keil) wird über dem Knie abgehackt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, an den Spieß gesteckt, mit einigen Bogen Papier überbunden und $1\frac{1}{4}$ Stunden gebraten; $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Garbraten muß das Papier abgenommen werden, damit der Braten Farbe bekommt. Wird er im Ofen zubereitet, so legt man ihn in eine Bratpfanne oder passende Casserolle, schneidet zwei Zwiebeln und eine Gelberübe daran, bestreut ihn mit dem nöthigen Salz und Pfeffer, gießt zwei Löffel voll Fleischbrühfett darüber und bratet ihn, unter öfterm Begießen, 2 Stunden lang; wenn die Hälfte dieser Zeit vorüber ist, muß der Braten einmal herumgelegt werden. Das Fett von dem zurückgebliebenen Safte muß vor dem Anrichten weggenommen und derselbe mit etwas Fleischbrühe oder Jus aufgekocht, und die Sauçe durch ein Haarsieb getrieben, zum Braten gegeben werden. Will man gern eine dicke Sauçe zum Braten haben, so müssen mit dem Safte einige Eßlöffel voll braune Sauçe (Nr. 24) mitgekocht werden.

Sehr angenehm, doch nicht für Jedermann, ist der Geschmack von Knoblauch, den man vor dem braten, hier und da ein Gliedchen, in den Hammelschlägel einsteckt.

Mit 2 Stunden braten ist der Hammelschlägel noch sehr stark im Safte, was von Vielen vorgezogen wird, liebt man dieses aber nicht, so ist es nothwendig, daß der Schlägel 3—4 Stunden bratet.

412. Hammel- oder Schöpsenbraten mit Schalotten (Gigot de mouton rôti aux échalottes). Ein mürbe geklopfter Hammelschlägel wird wie ein Stück Rindfleisch (s. Nr. 227) gekocht, nur mit dem Unterschiede, daß er, wenn er etwa 9 Pfund ($4\frac{1}{2}$ Kilogr.) wiegt, nur $2\frac{1}{2}$ Stunde kochen darf. Dieser nur halbgare Keil

wird nun herausgehoben, in eine Casserolle gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem starken Löffel voll der sehr fetten Brühe, worin er gekocht wurde, übergossen, und nun mit einem wohlschließenden Deckel, worauf Kohlen befindlich sind, langsam gebraten. Während dieser Zeit werden eine starke Handvoll Schalotten geschält und mit etwas Fleischbrühe weichgekocht. Ist der Braten bald fertig, nimmt man das Fett von seinem Safte weg und fügt 1/2 Schoppen (1/4 Liter) sauren Rahm bei. Nach 1/4 Stunde passirt man die Sauçe durch und fügt die weichgedämpften Schalotten, mit ihrem wenigen Safte, der Sauçe bei.

413. Gespickter und gebaizter Hammelbraten (Gigot de mouton rôti, mariné). Der bei dem Knie abgehackte Hammelschlägel wird abgehäutelt, alles Fett davon geschnitten, gespickt und 24 Stunden lang in die Essigbaize (Nr. 123), die zu diesem Zwecke noch mit einer Hand voll Wachholderkörner und einigen Gliedchen Knoblauch verstärkt ist, gelegt. Nach diesem Mariniren brate man ihn mit etwas von der Baize und der nöthigen Butter oder Fett, ungefähr 2—3 Stunden unter öfterm Begießen. Die Sauçe dazu besteht aus dem abgefetteten Safte, der mit einem Löffel voll saurem Rahm (Sahne) vermehrt und wieder zur Hälfte eingekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben ist.

Der Zusatz von einigen Sardellen, sowie die Kruste von Schwarzbrod, die mitgedämpft werden, geben der Sauçe einen piquantern Geschmack, was oft gerne gesehen wird.

414. Gekochter Hammelschlägel auf englische Art (Gigot de mouton à l'anglaise). Setze hierzu einen besonders schönen und alt geschlachteten Hammelschlägel mit dem nöthigen kalten Wasser zum Feuer, thue das gehörige Salz daran und koche ihn, gut zugedeckt, langsam 3 Stunden lang. Nach dem sorgfältigen Abschäumen belege ihn mit einigen Lorbeerblättern und etwas Thymian, koche die Gemüse, wie sie beim gekochten Rindfleisch (Nr. 228) angegeben sind, mit dem Hammelschlägel, besonders viel Weißerüben und Blumenkohl. Die Gemüse müssen in einer schönen Form zugeschnitten sein, und ist während dem Kochen sehr darauf zu sehen, daß sie nicht verfahren. Die Gelberüben, welche am längsten kochen müssen, kommen daher

schon, wenn der Hammelschlägel 1 Stunde gekocht hat, dazu, 1/2 Stunde später die Weißerüben, 1/2 Stunde darauf die Zwiebeln, die so geschält sein müssen, daß sie im Kochen nicht verfahren, 15 Minuten vor dem Garkochen kömmt der Blumenkohl und die schön rund geschälten Kartoffeln dazu. Beim Anrichten belegt man den Hammelschlägel mit den Gemüsen und gibt eine Buttersauçe mit Capern (Nr. 43) oder mit Kräutern (Nr. 44) extra dazu.

415. Gedämpfter Hammelschlägel (Gigot de mouton braisé). Behandle den Hammelschlägel in allen Stücken wie das gedämpfte Rindfleisch (Nr. 234).

416. Hammelschlägel auf Bohnen (Gigot de mouton à la Bretonne). Koche zwei Hand voll weiße Bohnen in Wasser weich, schütte dann das Wasser davon und mische sie mit einem Löffel voll braunem Zwiebelpürée (Nr. 82), das stark mit weißem Pfeffer gewürzt ist, untereinander, richte diese Bohnen sehr heiß an und lege einen gebratenen (Nr. 411) oder auch einen einfach in der Fleischbrühe, wie das Rindfleisch (Nr. 227) weichgekochten Hammelschlägel darauf.

417. Hammelschlägel auf Weißerüben (Gigot de mouton aux navets). Die Weißerüben werden auf starke daumendicke Stücke zugeschnitten, in heißem Fett gelb ausgebacken und auf ein Tuch zum Abtrocknen ausgebreitet. Ungefähr einen Löffel voll solcher gebackenen Rüben begieße man alsdann mit einem Löffel voll brauner Sauce (Nr. 24), der Hälfte so viel Jus, würze sie mit dem nöthigen Salze, Pfeffer und etwas Zucker und koche sie langsam weich. Ueber die angerichteten Rüben kommt ein gebratener oder gekochter Hammelschlägel (Nr. 411 oder 414) zu liegen. Die Weißerüben können auch in Salzwasser gargekocht, dann abgeschüttet und mit hinlänglicher Beschamelle (Nr. 20) vermischt werden. Die Beschamelle hierzu muß in ihrem Geschmack mit Salz, weißem Pfeffer und Zucker stark gehoben werden. Vor dem Anrichten kommt ein Eßlöffel voll sehr fein gehackte Petersilie darunter.

418. Hammelschlägel auf Kartoffelpürée (Gigot de mouton au purée de pommes de terre),

419. Hammelschlägel auf weißem Zwiebelpürée (Gigot de mouton à la Soubise),

420. Hammelschlägel auf braunem Zwiebelpürée (Gigot de mouton au purée d'oignons) und

421. Hammelschlägel auf Reis (Gigot de mouton aux riz) und noch viele andere sind immer dasselbe. Der im Safte gebratene oder gekochte Hammelschlägel (411 oder 414) erscheint dann auf einer von den dazu angegebenen Unterlagen.

422. Der Hammelbug oder die Schulter kann in allen Stücken wie der Schlägel behandelt werden, nur muß derselbe vorher ausgebeint sein.

423. Gebratener Hammelsattel, Hammelrücken (Selle de mouton rôtie). Hacke die ungespaltenen Hammelrücken vom Schlußbein bis über die zwei ersten Rippen ab und reibe ihn stark mit Pfeffer und Salz ein, beine die Rippen aus, rolle die Bauchlappen, nach innen zu, übereinander und stecke dieselben mit kleinen Spießchen fest. Der Sattel wird dann am Spieß, unter öfterm Begießen, bei starkem Feuer 1 Stunde lang gebraten, beim Serviren wird Jus dazu gereicht. Er kann auch im Ofen wie der Hammelschlägel (Nr. 411) gebraten werden.

424. Gekochter Hammelsattel auf englische Art (Selle de mouton à l'anglaise). Ein (wie Nr. 423) vorgerichteter Hammelsattel wird wie Nr. 414 behandelt, mit dem Unterschiede, daß der Hammelsattel nur 2 Stunden zu kochen braucht.

425. Gebaizter oder marinirter Hammelsattel (Selle de mouton marinée). Ein Hammelsattel, das heißt, das ungespaltene Nierenstück eines Hammels, wovon alles Fett und die fettigen Seitenlappen abgeschnitten sind, wird abgehäutelt, gespickt (siehe Einleitung vom Spicken) und alsdann über Nacht in die Essigbaize (Nr. 123) gelegt. Den andern Tag wird der Hammelsattel mit Salz und Pfeffer bestreut, etwas von der Marinade und dem nöthigen Fett dazu gegeben, ungefähr 2 Stunden, unter öfterm Begießen, zu schöner Farbe gebraten; er wird dann herausgelegt, mit etwas Fett begossen und einstweilen warm gestellt. Ist der zurückgebliebene Saft noch nicht genug angezogen, so läßt man denselben auf starkem Feuer schnell anziehen (siehe

Einleitung Anziehen), schüttet das Fett davon und kocht den Fond mit saurem Rahm, Jus und etwas brauner Sauçe (Nr. 24) zu einer gutschmeckenden Sauçe gehörig durch, die dann durch ein Haarsieb passirt und als Sauçe zum Sattel gegeben wird.

Rundgeschälte und in dem hell abgeschöpften Fette geröstete Kartoffeln oder Kartoffelcroquette werden dazu servirt.

426. Hammelsattel auf dem Roste (Selle de mouton grillée). Der wie auf englische Art (Nr. 424) oder auch in der Presse (Nr. 124) langsam weichgekochte Hammelsattel wird aus seinem Sude gelegt, nochmals rein zugeschnitten, abgetrocknet, mit feingehackter Petersilie, feinem Salz und Pfeffer bestäubt, dann überall mit zerlassener Butter bespritzt und mit geriebenem Weißbrod bestreut, dann noch einmal mit der Butter begossen und abermals mit dem Reibbrode bestreut, alsdann langsam im Ofen gebraten, so daß, wenn das Brod eine gelbe Farbe bekommt, auch das Fleisch durchaus heiß ist. Man gebe eine von den braunen piquanten Sauçen dazu (s. Abschnitt von den Sauçen).

427. Gekochte Hammelcarbonnaden oder Hammellenden (Carbonnades de mouton braisées). Die Hammelcarbonnaden, nicht zu verwechseln mit den Hammelcoteletten, entstehen, wenn der Sattel am Rückgrate seiner Länge nach gespalten wird. Man schneidet dann den untern Lenden (Filet) heraus, ebenso auch den Rückgrat. Nun wird oben die äußere Haut und innen am Bauchlappen das dicke Fett abgeschnitten, das Fleisch wird inwendig mit fein geschnittenen Schalotten und Petersilie bestreut, zusammengerollt und mit Bindfaden überbunden. Das abgeschnittene Fett, die Knochen und sonstigen Abfälle legt man mit zwei Zwiebeln, einigen Gelberübenscheiben und einem halben Lorbeerblatte, nebst etwas Butter oder Bratenfett in eine passende Casserolle, setzt die Carbonnaden darauf, bestreuet solche leicht mit Salz und wenig weißem Pfeffer, bedeckt die Casserolle mit einem genau schließenden Deckel und läßt die Carbonnaden, auf schwachem Feuer, gelb anziehen, dann gießt man einen Löffel voll schwache Fleischbrühe daran, gibt glühende Kohlen auf den Deckel und dämpft die Carbonnaden ungefähr 2 Stunden lang sehr weich; man muß es so einrichten, daß in dieser Zeit der Saft auf Glace gefallen ist. 15 Minuten vor dem Anrichten

wird die Casserolle vom Feuer zurückgestellt und nach einigem Ruhen wird das helle Fett abgeschüttet, darauf die Casserolle wieder auf das Feuer gestellt, frische glühende Kohlen werden auf den Deckel gethan und die Carbonnaden öfters mit ihrem Safte glasirt. Man richtet sie auf eins von den Pürées (s. Abschnitt von den Pürées) oder auf eine von den braunen piquanten Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) an, die mit dem abgefetteten und durch ein Haarsieb passirten Safte in ihrem Geschmacke erhöht wurden. Am liebsten werden sie auf einem Kartoffelpürée oder einer Paradiesäpfelsauçe gesehen.

428. Gespickte und glasirte Hammelcarbonnaden oder Hammellenden (Carbonnades de mouton piquées, glacées). Die vorhergehenden Lenden werden abgehäutelt, gespickt und, ohne sie zusammen zu rollen, in der Presse (Nr. 124) weichgedämpft. Im Uebrigen werden sie ganz wie die vorhergehenden behandelt, mit dem Unterschiede, daß sie nur 1 1/2 Stunden zu dämpfen brauchen.

429. Hammelcarbonnaden auf dem Roste (Carbonnades de mouton grillées). Die Hammellende wird mit sammt dem Rückgrat und dem untern Lenden (Filet) nach Art der Cotelette in starke daumendicke Stücke gehackt, diese werden auf beiden Seiten mit dem flachen Hackmesser etwas geklopft, die äußere Haut wird davon geschnitten, dann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in geschmolzene Butter oder Bratenfett getaucht und auf dem Roste, über starker Gluth, gebraten; nach 5 Minuten werden sie gewendet und nach weiteren 5 Minuten ohne weitere Zuthat so heiß als möglich zu Tische gegeben.

Dieses sind die sogenannten englischen Mutton-chops.

430. Hammellenden, Carbonnaden mit Rüben (Haricot de mouton). Schneide die Hammellende, wie die vorhergehenden (Nr. 429), aber nur in halb so dicke Stücke, lege sie in eine dick mit Butter bestrichene, flache Casserolle, so daß keins das andere bedeckt, thue ein Lorbeerblatt, einen halben Sellerikopf, eine Gelberübe, zwei Zwiebeln, mit zwei Gewürznelken besteckt, und einige ganze Pfefferkörner dazu. Brate die Carbonnaden über starkem Feuer auf beiden Seiten, streue einen Eßlöffel voll Mehl dazu, röste dieses noch einige Minuten lang sehr vorsichtig

und fülle es mit Jus oder Fleischbrühe zu einer dünnen Sauçe auf. Die Casserolle wird nun zugedeckt, auf schwaches Feuer gestellt und die Carbonnaden 2 Stunden langsam gekocht. Unter dieser Zeit müssen Gelberüben und Weißerüben, von jedem gleiche Theile, olivenförmig oder würfeligt zugeschnitten werden; wenn es sechs Carbonnaden sind, so müssen die geschälten Rüben zusammen einen Löffel voll ausmachen. Die Rüben werden, jeder Theil für sich, in einer flachen Pfanne mit der nöthigen Butter, unter öfterm Umschwingen, gelb geröstet, wenn eine oder die andere zu braun wird, so werfe sie weg. Eine kleine 1/2 Stunde vorher, ehe die Carbonnaden weich sind, lege dieselben aus ihrer Sauçe und gebe sie mit den gerösteten Rüben in eine andere passende Casserolle, passire die zurückgebliebene Sauçe von den Carbonnaden durch ein Haarsieb darüber, und koche alles zusammen von der Seite, bis zum völligen Weichwerden, nehme dann das aufsteigende Fett davon und würze es mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zucker. Beim Anrichten gieße die Rüben mit der Sauçe auf eine tiefe Schüssel und lege die Carbonnaden behutsam darüber, damit sie nicht zerbrechen.

Diese und die folgende Schüssel geben, mit Sorgfalt zubereitet, ein sehr angenehmes und schmackhaftes Gericht.

431. Gedämpfte Hammellenden, Carbonnaden auf irländische Art (Irish stew). Schneide sechs dicke Carbonnaden (Nr. 429), die ungefähr 2 Pfund (1 Kilogr.) wiegen, dann nehme roh geschälte, einmal von einander geschnittene Kartoffeln und sechs geschälte mittelgroße Zwiebeln, die ebenfalls halbirt sind. In eine passende Casserolle mache zuerst eine Unterlage von den Kartoffeln, lege zwei Carbonnaden und vier halbe Zwiebeln darauf, dann wieder Fleisch, Kartoffeln und so fort, bis Alles aufgegangen ist; gieße darauf so viel leichte Fleischbrühe oder auch Wasser, daß es kaum darüber geht, thue einen Theelöffel voll weißen Pfeffer, einen Eßlöffel voll Salz und ebenso viel Schwammessenz*) (Mushroom Catchup) dazu, decke

*) Die Schwammessenz, Sardellenessenz, den Cayennepfeffer, das Kräuterpulver und die andern englischen Essenzen und Gewürzpulver bekommt man in den italienischen Waarenhandlungen in Flaschen zu kaufen.

die Casserolle fest zu, so daß kein Dampf entgehen kann, und dämpfe das Ganze sehr langsam 2 Stunden lang. Beim Anrichten stürze es ohne weitere Zuthaten, und ohne umgerührt zu haben, über die dazu bestimmte Schüssel.

Der Hammelhals und die Schulter, in passende Stücke gehauen, können zu diesem und dem vorhergehenden Gerichte, statt der Carbonnaden, sehr passend verwendet werden.

Das Dämpfen geschieht am besten in einem nicht zu heißen Ofen.

432. Hammelcotelette (Cotelettes de mouton grillées). Säge oder hacke den Rückgrat an einem Hammelcarré ganz weg, hacke die Rippen gleich und nehme die obere fette Haut ab, theile nun das Carré in Cotelette, so daß jede Rippe eine Cotelette gibt, schäle das unterste von den Rippchen rein, klopfe sie etwas flach und schneide sie nochmals in eine gefällige Form zu. Sie werden dann in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Roste über starker Gluth, 4—5 Minuten lang, auf beiden Seiten gleichmäßig gebraten. Ihr Garbraten muß so eingerichtet werden, daß sie vom Roste weg sogleich servirt werden, was überhaupt von allen grillirten Speisen gilt; so zubereitet dienen sie als Einfassung von irgend einem Gemüse.

Erscheinen sie jedoch als selbstständiges Gericht, so wird der Cotelettesaft (Nr. 40) oder kräftige Jus dazugegeben, oder man gibt die Cotelette mit einer Unterlage von Kräuterbutter (Nr. 63) zu Tische.

433. Glasirte Hammelcotelette auf weißem Zwiebelpürée (Cotelettes de mouton à la Soubise). Die im vorhergehenden Artikel hergerichteten und nur etwas kleiner gehaltenen Hammelcotelette werden, nachdem sie mit Pfeffer und Salz bestreut sind, in Mehl panirt und in einer Cotelettepfanne mit zerlassener Butter eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten brate man sie über starkem Feuer auf beiden Seiten, schütte dann die Butter ab, füge einige Eßlöffel voll kräftige Jus oder Glace zu und koche die Cotelette auf jeder Seite einmal auf. Sie werden dann über ein weißes Zwiebelpürée (Nr. 81) angerichtet und mit ihrer Glace begossen.

434. Glasirte Hammelcotelette auf Kartoffelpürée (Cotelettes de mouton au purée de pommes de terre). Richte die vorhergehenden Cotelette (Nr. 433) rundlaufend im Kranze, mit den Rippchen aufwärtsstehend, an, in ihre Mitte kommt ein gut zubereitetes Kartoffelpürée (s. Nr. 80).

435. Glasirte Hammelcotelette mit weißem Gemüse (Cotelettes de mouton à la Macédoine). Bereite die Hammelcotelette wie Nr. 433, richte sie im Kranze an und gebe das weiße Ragoût von Gemüse (Nr. 109) in ihre Mitte.

436. Glasirte Hammelcotelette auf Endivien (Cotelettes de mouton au chicorée),

437. Glasirte Hammelcotelette auf grüne Erbsen (Cotelettes de mouton aux petits pois) und

438. Glasirte Hammelcotelette auf Pflückspargeln (Cotelettes de mouton aux points d'asperges). Nachdem die Hammelscotelette vorgerichtet, sautirt und glasirt sind, so wie es (Nr. 433) angezeigt ist, werden sie gedrängt im Kranze angerichtet und eins von den betreffenden Gemüsen in ihre Mitte gegeben.

Die Zubereitung der Endivien ist Nr. 90, sowie die der Erbsen Nr. 338 und die der Pflückspargeln Nr. 306 angegeben.

439. Glasirte Hammelcotelette mit Champignons (Cotelettes de mouton aux champignons). Die glasirten Hammelcotelette werden in schönem Kranze angerichtet und in ihre Mitte wird ein weißes Champignonsgemüse gegeben.

Die Champignons finden sich Nr. 340, sowie die Bereitung der Cotelette Nr. 433 angezeigt.

440. Glasirte Hammelcotelette mit frischen Gurken (Cotelettes de mouton aux concombres). Die Zubereitung der Gurken ist Nr. 409 und die der Hammelcotelette Nr. 433 angegeben.

Richte die Hammelcotelette im Kranze an und gebe die Gurken in die Mitte.

441. Hammelcotelette mit Thomatensauçe (Cotelettes de mouton, sauçe thomate). Die (wie Nr. 433) zubereiteten

Hammelcotelette werden mit einer Paradiesäpfelsauçe (Nr. 39) gegeben.

442. Glasirte Hammelcotelette mit Selleripürée (Cotelettes de mouton au purée de céléri). In die Mitte der im Kranze angerichteten Hammelcotelette wird ein sehr weißes und nicht zu dünnes Selleripürée gegeben.

Der Selleri wurde Nr. 83 angeführt und die Cotelette sind Nr. 433 beschrieben.

443. Glasirte Hammelcotelette mit Trüffelsauçe (Cotelettes de mouton, sauçe aux truffes) und

444. Glasirte Hammelcotelette mit brauner Champignonssauçe (Cotelettes de mouton, sauçe aux champignons). Auch diese zwei Gerichte sind nur eine Wiederhohlung der (Nr. 433) angegebenen Hammelcotelette, mit dem Unterschiede, daß eine kräftige Trüffelsauçe (Nr. 36) oder eine Champignonssauçe (Nr. 37) dazu gegeben wird.

Es ließen sich noch eine Menge derartiger Gerichte anführen, allein aus dem Vorhergehenden läßt sich ersehen, daß die Hammelcotelette mit einer jeden von den braunen Sauçen gegeben werden können (s. Abschnitt von den Sauçen von Nr. 25—35). Mit Sorgfalt und aus alt geschlachtetem Fleische zubereitet, werden sie in jeder Gestalt gerne gesehen.

Ebenso beliebt sind die Cotelette als Einfassung von irgend einem Pürée, wie: braunes Zwiebelpürée (Nr. 82), Pürée von trockenen Erbsen (Nr. 84), Pürée von weißen Bohnen (Nr. 85), Pürée von Linsen (Nr. 86), Pürée von grünen Erbsen (Nr. 87), Pürée von Gelberüben (Nr. 88), Pürée von Spinat (Nr. 89), Pürée von Sauerampfer (Nr. 91), Pürée von Trüffeln (Nr. 92), und Pürée von Kastanien (Nr. 93).

In Verbindung mit Macaronis und Reis sind die Hammelcotelette gleichfalls gerne gesehen.

445. Grillirte und panirte Hammelcotelette (Cotelettes de mouton grillées, panées). Rühre 6 Loth (90 Gr.) leicht zerlassene Butter mit 2 ganzen Eiern glatt, mische feingeschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß darunter, bestreiche die (wie in Nr. 432) vorgerichteten Hammelcotelette

auf beiden Seiten damit, und panire sie in Reibbrod. Kurz vor dem Anrichten brate man sie auf dem Roste schön gelb über schwacher Gluth und gebe sie mit Pfeffersauçe (Nr. 26) oder piquanter Sauçe (Nr. 25) zu Tische.

446. Gespicktes und glasirtes Hammelcarrée (Carré de mouton piqué, glacé). Es wird hierzu ein fleischiges Hammelcarré genommen, das in allem dem Kalbscarré (s. Nr. 334—340) gleich behandelt wird; nur mit dem Unterschiede, daß das Hammelcarré 2—3 Stunden Zeit zu seinem Garwerden nothwendig hat.

447. Nelson-Cotelette (Cotelettes de mouton à la Nelson). Wenn fünf bis sechs große, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einem kleinen Stückchen Butter gelb geröstet sind, so werden noch zwei Eßlöffel voll Mehl einige Minuten mitgeröstet, das nun mit ½ Schoppen Jus oder Fleischbrühe zu einer breiartigen Sauçe abgerührt, mit dem nöthigen Salze gewürzt, mit vier Eiergelb legirt und durch ein grobes Haarsieb passirt wird. Während der Zeit müssen aus einem Hammelcarré Cotelette (Nr. 432) geschnitten, dieselben leicht mit Salz bestreut und in einer mit Butter bestrichenen Cotelettepfanne auf einer Seite angebraten werden. Auf diese gebratene Seite streicht man nun den Zwiebelbrei mittelst eines Messers fingerdick auf, glättet die Cotelette und legt sie wieder eins an das andere in ihre Pfanne und bestreut sie stark mit geriebenem Parmesankäs. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Cotelette in einen nicht zu heißen Ofen gestellt und langsam zu gelber Farbe gargebraten, aus ihrer Butter herausgelegt, schön im Kranze angerichtet und in ihre Mitte wird ein braunes (Nr. 82) oder auch ein weißes Zwiebelpürée (Nr. 81) gegeben.

Auch können die Cotelette beim Anrichten, vorzüglich wenn dieselben mit weißem Zwiebelpürée erscheinen, mit warmer Glace (Nr. 12) bestrichen werden.

448. Nelson-Cotelette (Cotelettes de mouton à la Nelson) **auf andere Art.** Die Cotelette werden von allem Fett befreit, schön dressirt, mit etwas Salz bestreut, auf einander gelegt und etwas ruhen gelassen. Während der Zeit bereitet man eine Fasche — bei zehn Stück — von ½ Pfund (250 Gr.) Bratwurstfülle, d. h. von fein gehacktem Schweinefleisch, das mit

Pfeffer, Salz, Citronensaft und fein gehackten Schalotten in seinem Geschmack gehoben ist; alsdann bestreicht man die Cotelettepfanne mit frischer Butter und den oberen Theil einer jeden Cotelette mit obiger Fasche und setzt dieselben gedrängt nebeneinander ein, streut nach und nach — etwa $^1/_4$ Pfund (120 Gr.) — geriebenen Parmesankäs darüber, gibt hie und da ein kleines Stückchen Butter darauf, begießt sie eben so, nach und nach, mit saurem Rahm, bis 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) davon aufgegangen ist, und bratet nun die Cotelette sorgfältig im Ofen zu schöner Farbe. Sie werden dann in ihrer Sauçe schön angerichtet, von der jedoch das Fett abgenommen werden muß.

449. Gespickte kleine Hammellenden, Hammelfilet (Filet de mouton piqué mariné). Schneide von einem Hammelsattel die eigentlichen Lenden (Filets) aus, sie liegen unten am Rückgrate fest an; von einem Hammel bekommt man zwei solcher Lenden, sie werden gehäutelt, gespickt, einige Stunden in die Essigbaize gelegt und dann den gespickten Kalbscoteletten (Nr. 345) gleich behandelt. Sie können mit einer jeden von den braunen Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) gegeben werden.

450. Sautirte Hammelschnitten (Filet de mouton sauté). Die ausgelösten und abgehäutelten Filets werden auf zolldicke Stücke geschnitten und breitgeklopft, daß sie die Form ganz kleiner Beefsteaks haben, dann mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer mit Butter bestrichenen Coteletpfanne, über starkem Feuer, auf jeder Seite, eine Minute lang, gebraten; nun wird die Butter davon abgegossen und einige Eßlöffel voll starke Jus oder Glace daran gethan. Man richtet sie auf ein Pürée oder auf eine von den braunen Sauçen an (s. die betreffenden Artikel).

Da ein jeder Hammel nur zwei Filets hat und jedes Filet nur zwei, höchstens drei solcher Schnitten gibt, so werden sie sehr selten gegeben.

451. Grillirtes Hammelfleisch (du mouton grillé). Hierzu nimmt man den Hals, die Brust und die Schulter (Bug) vom Hammel, kocht das eine oder das andere Stück in der Fleischbrühe weich, nimmt dann die Knochen davon, bestreut das gekochte Fleisch mit feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer,

taucht es in zerlassene Butter oder helles Bratenfett, bestreut es überall dick mit Reibbrod und bratet es dann auf dem Roste über schwacher Gluth. Es kann als Beilage zu verschiedenem Gemüse gegeben werden.

452. Hammelfleisch in brauner Sauçe, eingeschnittenes Hammelfleisch (Emincées de mouton). Das übriggebliebene Fleisch von einem gekochten oder gebratenen Hammelschlägel oder Sattel wird, ohne Haut und Fett, auf dünne Blätter geschnitten, in etwas Butter geröstet und dann mit einer von den braunen piquanten Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) begossen, untereinander gemengt und in eine bordirte Schüssel angerichtet.

453. Haschée von Hammelfleisch oder Hammelmus (Hachée de mouton). Es wird ganz wie das Kalbshaschée (Nr. 403) zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß zum Hammelfleisch immer eine braune, scharfe Sauçe genommen werden muß.

Hat man gerade keine Sauçe vorräthig, so wird dieses und das vorhergehende Gericht während dem Rösten mit etwas Mehl bestäubt, dann mit der nöthigen Jus oder Fleischbrühe aufgefüllt, aufgekocht und mit dem gehörigen Geschmacke versehen, in eine bordirte Schüssel angerichtet und verlorne oder gebackene Eier darauf gethan (s. Abschnitt von den Eiern).

454. Hammelnieren mit feinen Kräutern (Rognons de mouton aux fines herbes). Schneide sechs abgehäutelte Hammelnieren in dünne Scheiben, lege ein Stück Butter, von der Größe einer Nuß, mit einigen feingeschnittenen Schalotten und feiner Petersilie in eine Pfanne und stelle sie auf starkes Feuer, lege dann die Nieren hinzu mit dem nöthigen Pfeffer und Salz, schwinge sie einige Mal um und gieße einige Eßlöffel voll braune Sauçe dazu, mische die Nieren mit der Sauçe, unter anhaltendem Schwingen, gut untereinander, drücke noch den Saft von einer Citrone dazu und richte die Nieren in eine bordirte Schüssel an.

Es ist sehr Sorge zu tragen, daß die Nieren nicht hart werden, daher muß das ganze Verfahren in sechs bis sieben Minuten beendigt sein.

Sehr wird ihr Geschmack erhöht, wenn man die obigen Nieren, ohne Kräuter, während dem Schwingen mit etwas Mehl bestäubt und dann mit einem Stück Glace und einem Glas voll Champagner, Madera oder Portwein einmal aufkocht.

455. Grillirte Hammelnieren (Rognons de mouton grillés). Die abgehäutelten Nieren werden der Länge nach von einander geschnitten, doch nicht ganz durch, mit Salz und Pfeffer bestreut, in geschmolzene Butter getaucht, an ein Spießchen gesteckt, auf dem Roste über starker Gluth schnell auf beiden Seiten gebraten und auf Kräuterbutter (Nr. 63) angerichtet. Man träufle etwas Citronensaft darüber.

456. Hammelfüße mit weißer Sauçe (Pieds de mouton à la poulette). Sechs bis acht gebrühte und reingeputzte Hammelfüße werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, bis sie stark warm werden und sich das Rohrbein herausdrehen läßt; sie werden nun wieder in kaltes Wasser gelegt, noch einmal gereinigt und in einer Presse (Nr. 124) gargekocht, dann herausgelegt, angerichtet und mit einer von den weißen Sauçen (Nr. 16 und 21) begossen.

457. Gefüllte Hammelsmilzen. Zu etwa 14 Stück Hammelsmilzen nehme man $2\frac{1}{2}$ Pfund ($1\frac{1}{4}$ Kilogramm) feingehacktes, zartes Schweinefleisch (Bratwurstfülle), wiegt eine starke Handvoll Schalotten und die Schale von 6—8 Loth (90—120 Gramm) sehr rein geputzter Trüffeln, mit einem frischen Ei, sehr fein, gibt dies mit 3 abgeraspelten, in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbroden (Semmeln) dazu, sammt noch weiteren 4 ganzen Eiern und dem nöthigen Salz und Gewürz. Die geschälten Trüffeln werden nun in Scheibchen geschnitten und wenn man etwa eine Gansleber hat, so kann man solche gleichfalls, vorher gedämpft, in Scheiben schneiden und sammt den Trüffeln zur Hand stellen. Die aufgelösten Milzen werden nun an der Außenseite mit einem reinen Tuche abgetrocknet, dann umgewendet, so daß der innere Theil nach außen kömmt und es wird nun die oben zubereitete Fasche, in die mit etwas wenigem Pfeffer und Salz ausgeriebenen Milzen eingefüllt. Während des Einfüllens steckt man Trüffel- und Ganslebersschnittchen verhältnißmäßig zwischen die Fasche ein und

wenn die Milzen angefüllt sind, wird die Oeffnung zugenäht. Ist man damit zu Ende, so muß kochendes Wasser, das wenig gesalzen ist, in einem Topf oder Casserolle auf dem Feuer sein, die Milzen werden nun mit einer feinen Spicknadel mehrmals eingestochen, kommen dann in das kochende Wasser, worin sie 1/2 Stunde im Kochen erhalten werden. Hierauf werden sie wiederum eine starke 1/2 Stunde in heißem Fett oder ausgelassener Butter ringsum gebraten. Es ist während des Kochens durchaus nöthig, daß die Milzen einigemal wiederholt mit der Nadel eingestochen werden, was das Aufplatzen derselben verhütet. Nach dem Garbraten nimmt man sie aus dem Fett, läßt dasselbe ablaufen und putzt solches noch schließlich mit weichem Papier ab. Nach gänzlichem Erkalten, was gewöhnlich über Nacht geschieht, lassen sich die gefüllten Milzen in schöne Schnitten schneiden, die mit Aspic oder auch nur schön mit Petersilie verziert, eine ebenso wohlschmeckende und gerne gesehene Speise, als schöne Schüssel abgeben.

Siebenter Abschnitt.

Vom Lammfleisch.

458. Grillirter Lammskopf (Tête d'agneau grillée). Der gebrühte und reingeputzte Lammskopf wird von einander gespalten, im Fleischbrühtopf weich gekocht, dann herausgelegt und abgetrocknet, mit feiner Petersilie, Pfeffer und Salz bestreut, in zerlassene Butter oder helles Bratenfett getaucht, überall genau mit Reibbrod bestreut und auf dem Roste oder im Ofen schön gelb gebraten. Man garnire ihn mit gebackener Petersilie und mit, in Viertel geschnittenen, Citronen.

459. Lammskopf in weißer Sauçe (Tête d'agneau à la poulette). Binde den gebrühten und gereinigten Lammskopf in ein Tuch ein und koche ihn im Fleischbrühtopfe oder in der Presse (Nr. 124) weich. Hiernach wird er aufgebunden, rein

abgeputzt und mit der legirten Sauçe (Nr. 16) oder weißen Kräutersauçe (Nr. 21) begossen.

460. Lammszungen (Langues d'agneau). Bereite die Lammszungen wie die Hammelzungen, mit dem Unterschiede, daß die Lammszungen ein viel feineres Gericht geben und deswegen mit großer Sorgfalt behandelt sein wollen.

Die verschiedenen Zubereitungen der Hammelzungen finden sich Nr. 405—410 angezeigt.

461. Lammszungen mit Senfbutter (Langues d'agneau à la Montpellier). Um einigermaßen eine schöne Schüssel zu bekommen, sind wenigstens vierzehn Lammszungen hierzu nothwendig.

Die Zungen werden rein gewaschen und blanschirt (s. Einleitung Blanschiren), alsdann wird die Haut mit einem Messer davon rein abgeschabt. Hierauf legt man die Zungen in eine passende Casserolle, würzt sie mit Salz, vier Gewürznelken, zwanzig Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, sechs Citronenscheiben, drei bis vier geschälten Zwiebeln, einer in Scheiben geschnittenen Gelberübe und ½ Schoppen (¼ Liter) Weinessig, schüttet so viel fette Fleischbrühe darüber, daß die Zungen bedeckt sind und kocht sie langsam weich. Sie werden alsdann aus ihrem Sude genommen, das Unreine wird davon entfernt, eine Zunge neben die andere, auf eine flache Porzellanschüssel gelegt, mit einer anderen Schüssel bedeckt und kalt gestellt. Unterdessen wird eine Oelbutter mit Senf gerührt. Wenn die Zungen völlig kalt sind, werden sie gleichmäßig zugeschnitten, auf einer Unterlage der Oelbutter eine Zunge neben die andere so angerichtet, daß die Zungenspitzen nach innen gerichtet sind. Zwischen eine jede Zunge, sowie in die Mitte kommt feingehäckelte Aspic (Nr. 10). Das Ganze wird mit einem Kranze von hartgekochten Eiern, Aspic und Salatherzchen eingefaßt (s. Nr. 373).

Die Bereitung der Oelbutter mit Senf ist Nr. 59 und 60 angezeigt.

462. Lammsohren (Oreilles d'agneau). Die gebrühten und reingeputzten Lammsohren unterliegen derselben Bereitungsart wie die Kalbsohren (s. Nr. 272—278).

463. Gebackene Lammsohren mit Salpicon (Oreilles d'agneau au Salpicon). Die gebrühten, reingeputzten und sehr weichgekochten Lammsohren werden aus ihrem Sude herausgenommen, abgetrocknet und mit einem kalten, in der Sauçe etwas dick gehaltenen Salpicon gefüllt, und es muß dabei soviel wie möglich ihre natürliche Form beibehalten werden. Hierauf werden die Ohren überall mit feinem Mehl bestäubt, in zerschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrode gut panirt, und einstweilen an einem kühlen Ort aufbewahrt. Kurz vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem und sehr heißem Fette zu gelber Farbe ausgebacken und, mit gebackener Petersilie garnirt, zu Tische gegeben.

Da die Lammsohren ziemlich klein sind, so müssen sie so abgeschnitten werden, daß soviel wie möglich von der Kopfhaut an denselben bleibt.

Die Zubereitung des Salpicon findet sich Nr. 112 angezeigt.

464. Lammsbraten oder gebratene Lammsscheere (Rôt d'agneau). Das Lamm wird gewöhnlich so zerlegt, daß die beiden Schlägel mit dem Nierenstück aneinander bleiben; dieses Stück ist die sogenannte Lammsscheere und wird hauptsächlich zum Braten verwendet. Nachdem nun die beiden Schenkel an den Knieen überschnitten und die äußersten Enden zusammengebunden sind, daß es die Form eines Hasen hat, so wird es an den Spieß gesteckt, festgebunden und 1 Stunde lang gebraten. 5 Minuten vor dem Abnehmen vom Spieße bestreut man den Braten mit Salz, Pfeffer und feinem Mehl, damit er eine resche Außenseite bekommt. Die Brodsauçe (Nr. 48) und Jus werden jedes für sich extra bei Tische dazu gegeben. Zum Braten im Ofen wird die wie oben vorgerichtete Lammsscheere mit Pfeffer und Salz eingerieben, in eine passende Bratpfanne gethan, mit Zwiebeln und Gelberübescheiben belegt, mit dem nöthigen Fett oder Butter begossen und langsam, unter öfterem Begießen, 1¼ Stunde von hellbrauner Farbe gebraten. Der abgefettete Saft wird mit etwas Jus oder Fleischbrühe aufgekocht, durch ein Sieb geseihet und dem Braten als Sauçe beigegeben. Soll die Jus dicklicht sein, so werden in dem Safte noch einige Eßlöffel voll braune Sauçe (Nr. 24) mitgekocht.

465. Gespickter Lammsbraten (Rôt-d'agneau piqué). Die vorhergehende vorgerichtete Lammsscheere wird, mit der obern Seite, einige Minuten lang in die kochende Fleischbrühe gehalten, damit sich die Haut zusammenzieht, dann gespickt und wie die vorhergehende gebraten.

466. Lammssattel (Selle d'agneau). Der Lammssattel wird zugeschnitten und in allen Stücken so zubereitet, wie es beim Hammelsattel angezeigt wurde (s. Nr. 423—426), mit dem Bemerken, daß sein Garwerden viel weniger Zeit erfordert.

467. Lammsschlägel (Cuisse d'agneau). Die verschiedenen Zubereitungen des Lammschlägels sind nur Wiederholungen, wie solche beim Hammelschlägel angegeben wurden (s. Nr. 411—421), mit dem Unterschiede, daß der Lammsschlägel in dem Zeitraume von 1—1½ Stunde gar ist.

468. Panirte Lammscotelette (Cotelettes d'agneau, panées). Von einem Lammscarré wird der Rückgrat, sowie die an demselben sich befindenden dicken, knorpeligten Rippentheile abgehackt; alsdann, zwischen den Rippen durch, in Cotelette geschnitten, die Rippchen werden von unten 1 Zoll (2½ Cent.) lang reingeschabt, die Cotelette mit dem flachen Hackmesser leicht geklopft und hierauf rein und nett zugeschnitten. Sie werden leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerschlagene Eier getaucht und mit fein geriebenem Weißbrod panirt. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden sie mit ausgelassener Butter oder hellem Bratenfett in einer Cotelettepfanne, auf starkem Feuer, zu gelber Farbe gebraten und sogleich aus dem Fette herausgelegt. Sie werden als Beilage zu einem jeden Gemüse gerne gesehen.

Als selbstständiges Gericht gibt man etwas kräftige Bratensauçe oder den Cotelettesaft (Nr. 40), sowie gelb geröstete Kartoffeln dazu.

Wenn das Lammscarré sehr fleischig und stark ist, so geben die ersten drei Rippchen jedes eine Cotelette, von den darauf folgenden Rippchen müssen jedesmal zwei, manchmal auch drei Rippchen zu einer Cotelette genommen werden.

469. Lammscotelette (Cotelettes d'agneau). Behandle und bereite sie wie die Hammelcotelette in ihren verschiedenen

Gestalten. Da die Lammscotelettchen viel feinere und zärtere Gerichte wie die Hammelcotelette geben, so müssen sie auch mit mehr Zierlichkeit und Sorgfalt wie jene behandelt werden.

Siehe Hammelcotelette von Nr. 432—444.

470. Gebratene Lammsbrust (Poitrine d'agneau rôtie). Das ausgebeinte und untergriffene (gelüftete) Lammsbrüstchen wird mit dem dritten Theile von der (Nr. 122) angegebenen Fasche gefüllt und der Kalbsbrust (Nr. 352) gleich gebraten.

471. Gedämpfte Lammsbrust mit Gemüse (Poitrine d'agneau à la jardinière). Die vorhergehende ausgebeinte und gefüllte Lammsbrust wird einige Minuten blanschirt, in kaltem Wasser abgekühlt und dann gespickt. Man belegt dann den Boden einer passenden Casserolle mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben, einem Lorbeerblatt, einigen Stückchen rohem Schinken, einer Gewürznelke, einigen ganzen Pfefferkörnern und 6 Loth (90 Gr.) Butter, legt das gespickte Brüstchen mit dem nöthigen Salze darauf und läßt es auf schwachem Feuer anziehen. Es wird nun mit Jus oder Fleischbrühe zur Hälfte begossen, fest zugedeckt, glühende Kohlen obenauf gethan und so 1 Stunde gedämpft, zuletzt glasirt, aufgebunden und über ein braunes Ragoût von Gemüse (Nr. 110), das mit dem abgefetteten und abgeseihten Saft in seinem Geschmacke kräftig gehoben ist, angerichtet.

472. Lammsschulter, Bug, gedämpft und glasirt (Epaule d'agneau). Die ausgebeinte Lammsschulter wird inwendig leicht mit Pfeffer und Salz bestreut und wieder zusammen gebunden, indem man mit der Dressirnadel und mit Bindfaden die inwendige Seite rundum auffaßt und dann zusammenzieht. Die Schulter wird nun mit der Oberfläche in die kochende Fleischbrühe gehalten, damit sich die Haut zusammenzieht, sie wird gespickt wie das Kalbsfricandeau (s. Nr. 380) ungefähr 1 1/2 Stunde lang gedämpft und mehreremal glasirt. Der abgefettete Saft wird mit Jus aufgekocht, mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) verdickt, durch ein Haarsieb passirt und als Sauçe zur Lammsschulter gegeben.

Eine Einfassung von Kartoffelcroquette wird gerne gesehen; dieselben werden wie folgt zubereitet: In 8 Loth (120 Gr.) frische Butter, die mit 4 ganzen Eiern schaumig gerührt und

mit feingehackter Petersilie, Salz und etwas Muskatnuß gewürzt ist, kommen noch 2 Loth (30 Gr.) Mehl und 20 Loth (300 Gr.) geriebene Kartoffeln; das Ganze wird gut untereinander gearbeitet. Aus dieser Masse werden stark daumendicke und 2 Zoll (5 Ctm.) lange Würstchen gemacht, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt und bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem, aber nicht zu heißem Fette von gelber Farbe ausgebacken.

Wenn die Kartoffeln nicht mehligt genug sind, so muß noch mehr Mehl unter die Masse gemischt werden.

Die Kartoffeln dazu werden in der Schale, entweder im Wasser gargekocht, oder in nicht zu heißem Ofen gebraten, dann geschält und kalt gestellt, und wenn dieselben vollständig abgekühlt sind, auf einem Reibeisen gerieben oder durch ein grobes Sieb durchgepreßt.

473. Lammsschulter auf Spinat (Epaule d'agneau aux épinards),

474. Lammsschulter auf Endivien (Epaule d'agneau au chicorée) und

475. Lammsschulter auf Sauerampfer (Epaule d'agneau à l'oseille). Zu diesen drei Gerichten wird die Lammsschulter (wie Nr. 472) gedämpft, glasirt und mit einem von den angegebenen Pürée zu Tische gegeben (s. Nr. 89—91).

476. Lammsschulter mit Kartoffelpürée (Epaule d'agneau au purée de pommes de terre) und

477. Lammsschulter mit grünem Erbsenpürée (Epaule d'agneau au purée de pois verts). Gebe die schön glasirte Lammsschulter auf einer Unterlage von Kartoffel- oder Erbsenpürée zu Tische.

Die Lammsschulter wird zubereitet, wie solche Nr. 472 angegeben; das Kartoffelpürée ist Nr. 80 und das Erbsenpürée Nr. 87 angezeigt.

478. Lammsschulter auf Gemüse (Epaule d'agneau à la jardinière). Hierzu werden verschiedene Gemüse zubereitet und die Lammsbrust damit garnirt. Die Zubereitung der Gemüse

findet sich beim Kalbsfricandeau (Nr. 386) angegeben, so wie die der Lammsschulter Nr. 472.

479. Lammsschulter auf Pflückspargeln (Epaule d'agneau aux points d'asperges) und

480. Lammsschulter auf Erbsen (Epaule d'agneau aux petits pois). Die (wie Nr. 472) zubereitete Lammsschulter wird auf einer Unterlage von Pflückspargeln oder Erbsen gegeben (s. Nr. 306 und 338).

481. Lammsschulter mit Trüffelsauçe (Epaule d'agneau, sauçe aux truffes) und

482. Lammsschulter mit brauner Champignonssauçe (Epaule d'agneau, sauçe aux champignons). Nachdem die Lammsschulter (Nr. 472) gedämpft ist, wird der abgefettete Saft aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und mit einer von den angegebenen Sauçen vermischt. Die Schulter wird alsdann in Scheiben geschnitten zierlich angerichtet, mit der Sauçe begossen und mit einem Kranze von Kartoffelcroquette eingefaßt.

Die Sauçen finden sich Nr. 36 und 37 angezeigt, so wie die Croquette Nr. 472.

483. Faschirte Lammsschulter, oder Galantine von Lammsschulter mit Aspic (Epaule d'agneau en galantine). Zuerst wird eine kalte Pastetenfasche (Nr. 118) zubereitet, die noch mit einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Schalotten, die in Butter weich gedämpft wurden, vermischt ist; dann wird eine Lammsschulter ausgebeint, dieselbe auf dem Tische ausgebreitet und das sich vorfindende zu viele Fett abgeschnitten; da wo das Fleisch zu dick ist, wird solches gleichfalls weggeschnitten und dahin gelegt, wo nur Haut ist, so daß die Lammsschulter überall ziemlich gleichmäßig mit Fleisch bedeckt ist. Sie wird nun mit Salz und Pfeffer bestreut und durchaus mit einer halbfingerdicken Lage von der Fasche bedeckt. Darauf legt man abwechselnd, dicht aneinander, Speck, gesalzene und gekochte Ochsenzunge und recht schwarze Trüffeln, streicht wieder Fasche darauf, gibt der Schulter soviel wie möglich ihre natürliche Form, näht sie mittelst einer Dressirnadel und Bindfaden zu, wickelt dieselbe hierauf in ein Tuch fest ein und umschlingt sie mehreremals mit Bindfaden.

Das Garkochen geschieht entweder in der Presse (Nr. 124), oder in der Fleischgallerte (Nr. 10) in 2 höchstens 3 Stunden, je nach der Größe der Schulter; man nimmt dann die Schulter heraus, legt sie auf eine flache Platte, gibt eine andere Platte darauf, beschwert diese und läßt dieselbe, so beschwert, über Nacht erkalten. Beim Gebrauche wird die Schulter aufgebunden, der Bindfaden herausgezogen, sowie das allenfalls hier und da anklebende Fett hinweggenommen, in schöne Scheiben geschnitten, im Kranze angerichtet und mit Aspic (Nr. 10) geschmackvoll verziert.

Die gesalzene und gekochte Ochsenzunge, so wie der Speck und die Trüffeln werden in lange, fingerdicke, viereckige Stücke geschnitten.

Das Aufstreichen der Fasche auf die Schulter geschieht am besten, wenn man die flache Hand in kaltes Wasser taucht und damit die Fasche gleichmäßig auseinanderdrückt.

484. Lammsfricassée (Fricassée d'agneau). Hierzu werden vorzugsweise die Brüstchen, sowie die Schultern und der Hals vom Lamme verwendet; nachdem dieselben ausgebeint sind, werden sie blanschirt (s. Einleitung Blanschiren), in kaltem Wasser abgekühlt und dann in 2 Zoll (5 Ctm.) große Stücke geschnitten. Zu gleicher Zeit muß eine weiße Sauçe (Nr. 15) zubereitet werden, die nun über das in eine passende, wo möglich frisch verzinnte Casserolle gelegte Lammfleisch passirt wird; man gibt das nöthige Salz, ein klein wenig Muskatnuß nebst etwas weißen Wein dazu und läßt Alles zusammen langsam weichkochen. Während dem Kochen wird das an der Oberfläche sich sammelnde Fett von Zeit zu Zeit abgenommen, und wenn das Fleisch weich ist, was in ungefähr 2 Stunden der Fall sein wird, so wird die Sauçe mit 6 Eiergelb legirt, das Fricassée nochmals versucht, mit Citronensaft im Geschmacke gehoben und in eine mit Spanischbrod verzierte Schüssel angerichtet.

Sollte die Sauçe während dem Kochen zu dünn werden, was sich sehr häufig ereignet, so muß dieselbe vor dem Legiren von dem Fleisch abgeschüttet und auf starkem Feuer, unter anhaltendem festen Aufrühren, so lange eingekocht werden, bis sie dick genug ist. Hierauf wird sie mit dem nöthigen Eiergelb legirt und über das Lammfleisch gegossen.

Einfacher kann das Fricassée zubereitet werden, wenn man das wie oben angegebene, blanschirte und in passende Stücke geschnittene Lammfleisch mit 6 Loth (90 Gr.) frischer Butter, einer mit einer Gewürznelke besteckten Zwiebel, einem halben Lorbeerblatt und einigen Citronenscheiben einige Zeit lang weiß dämpft, alsdann das nöthige Mehl dazu streut und nach genauem Umrühren und Vermischen mit der nöthigen Fleischbrühe, im Nothfall auch nur mit kochendem Wasser, unter immerwährendem Umrühren, nach und nach auffüllt. Das Würzen, Garkochen und Legiren geschieht, wie solches oben angezeigt ist.

Durch die Zuthaten von Fleischklößchen, Morcheln, Champignons, Capern, Pflückspargeln, Kernerbsen und dergleichen mehr, erleidet dieses Fricassée gleichfalls wieder eine Menge von Veränderungen (s. deßhalb die betreffenden Nummern von Kalbsfricassée).

485. Gebackenes Lammfleisch (Agneau frit). Die rohe Schulter, die Brust und der Hals, wo möglich von einem jungen und recht zarten Lamme, werden auf starke fingerbreite Stücke geschnitten, mit feingeschnittener Petersilie, Pfeffer und Salz bestreut, zuerst im geriebenem Weißbrod, dann in Eier und Brod panirt und in schwimmendem nicht zu heißem Schmalz langsam ausgebacken. Dies Gericht wird als Beilage zu verschiedenen Gemüsen sehr gerne gesehen.

486. Fricassée von Lammsfüßen (Pieds d'agneau à la poulette). Die gebrühten, reingeputzten uud über Nacht im Wasser gelegenen Lammsfüße werden mit kaltem Wasser so lange zum Feuer gesetzt, bis sich die Rohrbeine heraus drehen lassen, ohne die Haut an den Füßen zu zerreißen. Sollten sie, was oft der Fall ist, noch von der feinen Wolle auf sich haben, so müssen sie abgetrocknet und über heller Flamme leicht flammirt werden. Man kocht dann die Füßchen in der Presse (Nr. 124) ungefähr 4—5 Stunden weich. Nach dem Garkochen werden sie herausgelegt, hinlänglich mit legirter Sauçe (Nr. 16) vermengt und in eine bordirte Schüssel angerichtet. Sehr angenehm ist die Zuthat von einigen Löffel voll Champignons oder Morcheln (Nr. 98 und 99).

487. Lammsfüße in Papier (Pieds d'agneau en papillottes). Die vorhergehenden weichgekochten Lammsfüße werden nach ihrem Erkalten ganz den Kalbsmilchnern dieses Namens (Nr. 320) gleich behandelt.

488. Gebackene Lammsfüße (Pieds d'agneau à la Dauphine). Die von dem Fricassée (Nr. 484) übrig gebliebenen Lammsfüße bestreiche überall messerrückendick mit ihrer Sauçe und panire sie zuerst in geriebenem Weißbrod, dann in abgeschlagenen Eiern und Brod. Sie werden in einer Cotelettepfanne mit ausgelassener Butter, über starkem Feuer, schön gelb gebacken. Erscheinen sie als selbstständiges Gericht, so werden sie mit gebackener Petersilie, in der Mitte etwas erhöht, angerichtet und eine Pfeffersauçe oder italienische Sauçe (Nr. 26 oder 32) dazu gegeben. Meistens braucht man sie aber als Beilage zu verschiedenen Gemüsen.

489. Eingeschnittenes Lammfleisch (Emincées d'agneau) und

490. Haschée von Lammfleisch oder Lammmus (Hachée d'agneau). Beides wird ganz so zubereitet wie vom Hammel (Nr. 452 und 453).

Achter Abschnitt.

Vom Schweine.

Wiewohl das zahme Schwein unseren Tisch mit manchem guten Gerichte versieht, so ist es doch wegen seiner Fettigkeit und Unverdaulichkeit aus der feineren Küche beinahe ganz verbannt.

Nur wenige Stücke vom Schweine werden frisch in der Küche verbraucht, das meiste wird eingesalzen (gepökelt) und geräuchert oder zu Wurst verarbeitet. Ueber das Einsalzen (Einpökeln) und Räuchern des Fleisches kommt im Anhang noch Mehreres vor.

Die Bereitung der verschiedenen Würste anzugeben halte ich kaum für nöthig, da man überall beim Metzger (Fleischhauer)

solche schon fertig zu kaufen bekommt; dann ist ihre Bereitung auch so außerordentlich verschieden, beinahe in einer jeden Stadt wird eine andere Art Wurst gemacht, daß es wirklich schwer ist, etwas Bestimmtes darüber zu sagen. Jedoch können Fälle eintreten, namentlich wenn man auf dem Lande wohnt und auf Oconomiehöfen, wo man sich beim Schweinschlachten nach guten Wurstvorschriften umsieht und deßhalb mögen hier einige folgen:

491. Bratwürste. Zu drei Theilen Fleisch vom Vorder- oder Hinterschinken guter Schweine, woraus alle Flechsen und Sehnen geschnitten sind, wird ein Theil fester Speck genommen, das Ganze nicht zu fein gehackt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Während dem Hacken wird so viel frisches Wasser dazu gethan, als nöthig ist um das Gehackte zu verarbeiten; zu vieles Wasser verursacht jedoch das Aufspringen der Würste beim Braten. Diese Masse wird in die sogenannte Bratwurstdärme nicht zu fest gefüllt und die Würste werden entweder mit frischer Butter in einer eisernen Pfanne, von Anfang auf ziemlich starkem Feuer, dann aber langsam unter einmaligen Umdrehen, auf beiden Seiten zu rothbrauner Farbe gebraten; oder auch auf dem Roste bei ziemlich starker Gluth grillirt.

Die geräucherte Bratwurst wird einfach in kochendes Wasser gelegt und 5—6 Minuten lang gekocht, alsdann aus dem Wasser genommen, abgetrocknet und wie die frische Bratwurst in der Pfanne oder auf dem Roste gar gebraten.

Das Räuchern kann nur bei kalter Witterung stattfinden; 12—14 Stunden im warmen Rauche und 30 Stunden im kalten Rauche ist hinreichend Zeit genug.

Was unter kaltem und warmem Rauche zu verstehen ist, findet sich im Anhange unter Räuchern angegeben.

492. Der Schwartenmagen. Drei Theile sehr weichgekochte fette Schweineschwarten werden fein gehackt und mit einem Theil von der vorhergehenden Bratwurstfülle und etwas Schweineblut vermischt, mit Salz, vielem Pfeffer, weniger Muskatnuß und noch weniger Gewürznelken gewürzt. Man füllt sie gewöhnlich in Kalbsblasen oder Schweinemagen und legt sie nach dem Zubinden in kochendes Wasser, worin man sie sehr langsam, damit sie nicht platzen, garkocht. Nach dem Herausnehmen werden

sie leicht gepreßt und entweder frisch verbraucht oder geräuchert. An allen Sorten von Würsten wird das Garsein daran erkannt, daß, wenn man mit einer Spicknadel — was öfters geschehen muß — hineinsticht, ein völlig wasserklarer Saft daraus hervorquillt. Beim Einlegen der Würste aller Arten ins kochende Wasser, werden solche sogleich mit einer Spicknadel, oder sonst einer nicht zu dicken Gabel, öfters und nach allen Seiten hin durchstochen, weil die Würste sonst platzen würden; auch ist sehr darauf zu achten, daß die Därme oder Blasen nur zu 3 Theilen angefüllt werden, so daß der vierte Theil leerer Raum bleibt, damit die Fülle beim Einlegen ins Wasser sich gehörig ausdehnen kann.

493. Blutwurst. Hierzu wird Speck in Wasser weich gekocht, derselbe dann noch warm in sehr kleine viereckige Stückchen — Kriesen — geschnitten. Dieser Speck wird nun mit hinlänglichem Kalbs- oder Schweineblut vermischt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Gewürznelken, Majoran und Thymian gewürzt, in passende, wo möglich fette Rindsdärme gefüllt und dem Schwartenmagen gleich, gekocht, aber nicht gepreßt. Je feiner der Speck geschnitten ist und je mehr man davon hat, desto besser wird die Wurst.

494. Leberwurst. Die Leber, die Lunge und das Herz eines Schweines, bei größerem Bedarf auch noch Kalbs- oder Ochsenleber werden mit dem Leberfette und etwas wenigem fettem Schweinefleisch fein gehackt, mit einigen Kriesen — s. Blutwurst — vermischt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Gewürznelken, Majoran und Thymian gewürzt, alsdann der Blutwurst gleich eingefüllt und gekocht.

495. Solberfleisch oder geselchtes Fleisch (Petites salées). Die Ohren, der Rüssel, die Füße, das Knie (Haspel), der Hals und die unteren Rippen (Schälrippen) werden hauptsächlich eingesalzen und mit dem Namen Solberfleisch belegt. Es wird ganz einfach mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, abgeschäumt und zwei bis drei Stunden lang gekocht, jenachdem das Schwein alt oder jung war. Die Füße müssen etwas länger kochen, wie die Ohren, am wenigsten aber die Rippen. Das Solberfleisch wird warm und kalt, als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, gegeben, am häufigsten aber zu Sauerkraut.

496. Gekochtes Rauchfleisch (Dörrfleisch). Man nimmt nicht zu fettes Dörrfleisch, setzt es mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt es in zwei bis drei Stunden langsam garkochen, beobachtet jedoch, daß es nicht zu weich wird. Es wird alsdann herausgelegt, in schöne Scheiben geschnitten und als Beilage zu irgend einem Gemüse gegeben.

Zu Rauchfleisch (Dörrfleisch), magerem Speck, nimmt man vorzugsweise die untere Kinnlade, die Vorderschinken (Bug) und das obere Bauchfleisch mit der Haut (Schwarte), das eingesalzen und geräuchert wird. Vor dem Kochen muß es jedesmal über Nacht in kaltes Wasser eingeweicht werden.

497. Gekochte Schweinsohren (Oreilles de cochon). Die ungesalzenen Ohren werden einige Minuten blanschirt, und nachdem sie in kaltem Wasser abgekühlt sind, noch einmal nachgesehen, daß sie recht rein sind, hauptsächlich im innern Ohre; dann werden sie in einer Presse (Nr. 124), die stark mit Essig gesäuert ist, gargekocht, doch nicht zu weich. Man gibt ein Linsen oder Erbsenpürée (Nr. 86 oder 84) dazu.

498. Gebratenes Schweinscarré (Carré de porc frais rôtie). Man thut am besten, wenn man das Carré ganz von den Rippen ablöst, mit Salz und Pfeffer einreibt, und in einer passenden Bratpfanne, die mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt ist, im Ofen 1¼ Stunden lang mit dem nöthigen Fett langsam bratet. Der abgefettete Saft wird mit etwas Jus aufgekocht und dem Braten als Sauçe beigegeben.

Der Schweinsbraten verträgt sehr gut eine starke Würze von Pfeffer und darf eher etwas zu viel als zu wenig gebraten sein. Wird das Carré mit der Haut (Schwarte) gebraten, so muß solche vorher kreuzweise, fingerbreit von einander, eingeschnitten werden und ist beim Braten darauf zu sehen, daß solche sehr resch bleibt.

499. Schweinscarée mit Robertsauçe (Carré de porc frais à la Robert). Das vorhergehende ohne Haut gebratene Schweinscarré wird mit warmer Glace bestrichen, in schöne Scheiben geschnitten und auf einer kräftigen und dick gehaltenen Robertsauçe (Nr. 31) angerichtet.

500. Schweinscarré auf Aepfelsauce (Carré de porc frais aux pommes). Das gargebratene Carré (N. 498) wird vor dem Anrichten mit warmer Glace bestrichen und auf einer Aepfelsauce (N. 96) angerichtet. Man kann auch das Carré, nachdem es gargebraten und aus seinem Fett auf eine flache Pfanne oder einen Casserollendeckel gelegt ist, mit geriebenem Schwarzbrod bestreuen, darauf mit zerlassener Butter bespritzen und abermals dick mit Schwarzbrod, das mit gestoßenem Zucker und Zimmt vermischt ist, bestreuen, und dann im Ofen gelb backen.

501. Schweinscarré mit Kirschensauce (Carré de porc frais à l'allemande). Ein zartes Schweinscarré wird ausgebeint und das zu viele Fett davon geschnitten, es wird dann mit den Abfällen, einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben nebst dem nöthigen Salz und Pfeffer in eine passende Casserolle gethan und auf dem Herd oder im Ofen, unter öfterm Begießen, langsam gargebraten, jedoch so, daß das Carré keine Farbe bekommt, deswegen ist es nothwendig, daß während dem Braten von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgegossen wird. Man legt dasselbe alsdann aus seinem Fette auf einen tiefen Deckel und bestreut es auf der Oberfläche mit feingeriebenem Schwarzbrod und beträufelt dieses Brod mit zerlassener frischer Butter; hierauf wird es nochmals mit geriebenem Schwarzbrod bestreut, das aber mit feingestoßenem Zucker und Zimmt vermischt wurde. Die dadurch hervorgebrachte Kruste muß fingerdick sein. Zwanzig Minuten vor dem Anrichten wird das Carré in einen nicht zu heißen Ofen gestellt und zu hellbrauner Farbe gebacken. Eine dickgehaltene, beinahe breiartige Kirschensauce wird bei Tische extra dazu gegeben.

Die Bereitung der Kirschensauce ist in Nr. 70 angezeigt.

502. Gebaiztes und gebratenes Schweinscarré (Carré de porc frais marinée). Das ausgebeinte und einige Tage in der Essigbaize (Nr. 123) gelegene Schweinscarré wird mit der nöthigen Butter oder dem nöthigen Fett und etwas von der Baize fünf Viertelstunden lang gebraten. Als Sauce wird eine Pfeffer- oder Senfsauce (Nr. 26 oder 31), die mit dem abgefetteten und durchseihten Safte vermischt ist, gegeben.

503. Schweinscotelette. (Cotelettes de porc frais). Schneide diese Cotelette wie die Hammelscotelette (Nr. 432), sie werden etwas geklopft, nett zugeschnitten, stark mit Pfeffer und Salz bestreut, in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt, dann in einer Cotelettenpfanne mit ausgelassener Butter, von beiden Seiten, etwas langsam schön gelb gebacken. Werden die Cotelette grillirt, das heißt auf dem Roste gebraten, so müssen sie nach ihrem Paniren in zerlassene Butter getaucht und auf dem Rost über schwacher Gluth gebraten werden. Sie können ohne Jus oder Sauçe ganz trocken auf den Tisch gegeben werden, und gewöhnlich servirt man nur Citrone dazu.

504. Schweinscotelette mit Robertsauçe (Cotelettes de porc frais, à la Robert). Die, wie die vorhergehenden geschnittenen, aber etwas netter gehaltenen Cotelette werden, nachdem sie mit Salz, und Pfeffer bestreut sind, in Mehl panirt, in eine Cotelettepfanne in zerlassene Butter eingesetzt und auf beiden Seiten schnell gebraten. Man schüttet dann die Butter davon und kocht die Cotelette mit einigen Eßlöffeln voll Glace oder starker Jus einmal auf, richtet sie, rundlaufend im Kranze, mit einer kräftigen Robertsauçe (Nr. 31) an.

505. Schweinscotelette mit Thomatensauçe, Paradiesäpfelsauçe (Cotelettes de porc frais au sauçe thomate). Richte die vorhergehenden Cotelette mit einer Thomatensauçe (Nr. 39) an.

506. Schweinscotelette auf Aepfelsauçe (Cotelettes de porc frais au purée de pommes). Richte die Schweinscotelette (Nr. 504) im Kranze an, in ihre Mitte kommt die Aepfelsauçe (Nr. 96).

507. Schweinslenden, Filets (Filets mignons de porc frais) und

508. Schweinsnieren (Rognons de porc frais). Beide können in allem wie der Lenden und die Nieren vom Hammel bereitet werden (s. Abschnitt vom Hammel).

509. Schweinsleber (Foie de porc). Die Schweinsleber wird meistens zur Wurst verarbeitet und kommt deswegen selten

in der Küche vor. Man kann sie jedoch ganz wie die Kalbsleber zubereiten (s. Abschnitt vom Kalbe), nur muß die Schweinsleber stark mit Pfeffer und Citronensaft gewürzt werden.

510. Gebratener Schweinsschlägel (Rôti de porc frais). Brate den Schweinsschlägel (ungesalzener Schinken) mit oder ohne Haut, ganz wie das Schweinscarré (Nr. 498). Ein mittelmäßiger Schlägel braucht drei Stunden Zeit zu seinem Garwerden. Eine Würze von Salbei und Lorbeerblatt ist beim Schweinsbraten sehr beliebt.

Der abgefettete Saft wird mit etwas Einbrenn (Nr. 14) oder brauner Sauçe (Nr. 24) verdickt, tüchtig durchgekocht und als Sauçe zum Braten gegeben.

511. Sauergebratener Schweinsschlägel (Cuisse de porc marinée). Ein nicht zu fetter Schweinsschlägel, wovon die Schwarte abgenommen ist und der 3 — 4 Tage in einer Essigbaize (Nr. 123) gelegen hat, wird mit dem nöthigen Fett in eine passende Casserolle gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Herd oder im Ofen gebraten. Nach Verlauf einer Viertelstunde wird der Schlegel umgewendet und auch auf dieser Seite anziehen gelassen; alsdann wird etwas von der Marinade, worin der Schweinsschlägel gelegen hat, mit den Zwiebeln, Gelberüben u. s. w. dazu gethan und der Schlägel unter öfterem Begießen, zu schöner Farbe gargebraten, was in ungefähr drei Stunden erreicht ist.

Die Sauçe dazu besteht aus dem abgefetteten Safte, der mit saurem Rahm und etwas Einbrenn (Nr. 14) bis zur gehörigen Dicke durchgekocht ist und dann durch ein Haarsieb passirt wurde.

Wird der Schlägel auf dem Herde gargebraten, so ist es nothwendig, daß in der letzten Stunde vor dem vollständigen Garbraten glühende Kohlen auf den Deckel gethan werden.

512. Schweinsschulter (Epaule de porc frais). Ein frischer Schweinsbug wird ausgebeint und in allen Stücken so behandelt wie der Schweinsschlägel (Nr. 510 und 511), nur mit dem Unterschiede, daß die Schulter zu ihrem Garwerden nur 2 Stunden Zeit nöthig hat.

513. Gebackene Schweinsfüße (Pieds de cochon frits). Wenn die Schweinsfüße gehörig gereinigt sind, so werden sie der Länge nach von einander gespalten, wieder zusammengelegt, in ein Tuch eingewickelt und fest zugebunden, dann in eine Casserolle gethan, mit Zwiebeln, Gelberüben, Lorbeerblatt, Salbei, ganzem Thymian, ganzer Petersilie, Pfefferkörnern, Gewürznelken, Muskatblüthe und Salz gewürzt, mit der Hälfte Wasser und der andern Hälfte weißen Wein oder Essig begossen und 24 Stunden langsam gekocht. Sie werden dann mit ihrer Brühe in ein irdenes Geschirr umgeleert und kalt gestellt. Beim Gebrauche nimmt man die Füße aus ihrem Sude, wascht sie in warmem Wasser ab und bindet sie auf; die Knochen werden vermittelst leichten Umdrehens, doch ohne die Haut zu zerreißen, weggenommen, sie werden hierauf mit einem reinen Tuche behutsam abgetrocknet, in Mehl panirt, dann in zerschlagene Eier, worin sich feingeschnittene Petersilie befindet, getaucht und in fein geriebenem Weißbrod panirt und einstweilen kalt gestellt; einige Minuten vor dem Anrichten werden sie in zerlassene Butter getaucht und auf dem Roste, über schwacher Gluth, auf beiden Seiten zu gelber Farbe gebraten. Da sie jedoch sehr zerbrechlich sind, so ist es viel sicherer, wenn man sie nach dem Paniren im heißen Ofen gelb backt. Beim Serviren wird eine von den braunen Saucen (s. Abschnitt von den Saucen) extra dazu gegeben.

Der abgefettete und durchgeseihte Saft, worin die Füße gekocht sind, kann auf dieselbe Weise wie die Aspic (Nr. 10) geklärt und dann wie diese benutzt werden. Um dieser Aspic eine schöne Farbe zu geben, muß man sie vor dem Klären mit etwas Jus färben.

514. Preßkopf (Fromage de cochon). Koche in der Fleischgallerte (Nr. 10) noch einen halben ungesalzenen Schweinskopf mit. Wenn die Kalbsfüße und der Kopf weich sind, so werden sie herausgelegt, mit einem Tuch bedeckt, damit das Fleisch von der Luft nicht trocken wird, und nach ihrem gänzlichen Erkalten, den andern Tag, auf kleine Würfel geschnitten. Beträgt das geschnittene Fleisch vier Löffel voll, so koche zwei Löffel voll geklärte Aspic mit einem Eßlöffel voll sehr feinge-

schnittener Schalotten über die Hälfte ein, mische das Fleisch darunter, fülle das Ganze noch warm in eine glatte tiefe Form oder Schüssel, die mit einer naßgemachten Serviette ausgelegt ist, schlage die Serviette oben zusammen und stelle es kalt. Beim Gebrauche wird der Preßkopf aus der Serviette genommen, auf schöne Stücke geschnitten und mit der Aspic verziert. Ist der Schweinskopf zu fett, so ist es gut, wenn man mageres, gekochtes Ochsenfleisch oder gesalzene Ochsenzunge dazu nimmt; auch wird der Preßkopf vor dem Einfüllen versucht, schmeckt er nicht gewürzt genug, so muß noch mit etwas starkem Weinessig, Salz und Pfeffer nachgeholfen werden.

Einfacher und fast besser wird der Preßkopf, wenn man einen Schweinskopf sammt der Zunge und den Ohren, der in der Mitte durchgespalten ist, tüchtig mit Salz und etwas Salpeter einreibt auf 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Salz eine Messerspitze voll Salpeter gerechnet, und so drei Tage liegen läßt. Der Kopf nebst einigen großen frischen Schweinsschwarten wird mit dem nöthigen Wasser und drei Lorbeerblättern ziemlich weich gekocht, dann herausgelegt, die Knochen werden weggenommen, das Fleisch noch ganz heiß auf zolldicke Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, untereinander gemengt und in eine mit den weichgekochten Schwarten ausgelegte, glatte Form oder Schüssel angefüllt und kalt gestellt. Die Form wird mehrere Mal auf ein zusammengelegtes Tuch aufgestoßen, damit die Masse sich festsetzt und etwa vorhandene Luft durch das Aufstoßen herauskommt, und zum ferneren Gebrauche kalt gestellt.

515. Schinken mit Madeirasauçe (Jambon au vin de Madère). Ein nicht zu stark geräucherter Schinken wird 24 Stunden lang in Wasser eingeweicht und 1 Stunde lang in Wasser gekocht. Der Schinken wird nun herausgelegt, man nimmt die Schwarte davon, schneidet alles Schwarze und das zu Dicke vom Speck hinweg, so daß der Schinken ein glattes, gesättigtes Ansehen bekommt. Er wird nun in eine passende Casserolle gelegt, mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben, zwei Lorbeerblättern, einem halben Sellerikopf, sechs Gewürznelken, zwanzig Pfefferkörnern und einer halben, in Scheiben geschnittenen, Citrone gewürzt, mit einer Flasche Madeira, einer Flasche rothen Wein

und einem Löffel voll Jus begossen, genau zugedeckt und langsam bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Vor dem Anrichten wird der Schinken auf einen Deckel gelegt, mit warmer Glace bestrichen, einige Minuten in den heißen Ofen gestellt, dann noch einmal mit Glace bestrichen und sofort mit einer Madeirasauçe (Nr. 34), die extra dazu servirt wird, zu Tische gegeben.

Die Brühe, worin der Schinken gedämpft wurde, wird durchgeseiht, das Fett davongenommen, sorgfältig aufgehoben und zu irgend einer braunen Sauçe verwendet.

516. Schinken mit Macaronis und Madeirasauçe (Jambon aux macaronis). Ein (wie Nr. 515) zubereiteter Schinken wird nach seinem Glasiren in schöne Scheiben geschnitten und auf einer Unterlage von Macaronis (Nr. 113) angerichtet. Eine Madeirasauçe (Nr. 34) wird bei Tische dazu gereicht.

517. Schinken mit braunem Ragoût (Jambon à la Chamborde). Der vorhergehende gekochte und schön glasirte Schinken wir auf ein reich gehaltenes, braunes Ragoût mit Madeira (Nr. 106) angerichtet, das Ganze mit großen, in Wein abgekochten Krebsen und gespickten Kalbsmilchnern (Nr. 301) verziert.

518. Sauergekochte Schweinsbrust (Porc frais à la vinaigrette). Es wird eine Schweinsbrust mit sammt der Schwarte und den Knochen in fingerlange und zwei fingerbreite Stücke gehackt, in eine passende Casserolle gethan, mit drei Theilen Wasser und einem Theile Essig begossen, soviel daß das Fleisch gerade davon überspült wird, dann aufs Feuer gestellt und ins Kochen gebracht; nach dem gehörigen Abschäumen kommen folgende Kräuter und Würzen hinzu: zusammengebundene Petersilie, Thymian, Salbei und Bertram, zwei geschälte Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, ein Eßlöffel voll Pfefferkörner und das nöthige Salz. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, so wird es herausgelegt, angerichtet und mit geschabtem, rohem Meerrettig bestreut. Der Sud wird durch ein Haarsieb passirt, alles Fett sorgfältig davon abgenommen und bei Tisch extra dazu gegeben. Kalt gibt die Schweinebrust ein beliebtes und gutes Essen. Zu diesem Behuf wird das Gefäß, worin das Fleisch gekocht wurde, nach dem Garwerden von dem Feuer zurückgestellt; nach einigem Verkühlen werden die Stücke Fleisch

behutsam herausgenommen, in einen passenden irdenen Topf gelegt, der Sud durch ein Haarsieb darübergeseiht und so an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Beim Gebrauche nimmt man die Scheibe Fett ab und gibt die einzelnen Stücke mit der daranhängenden Gelée zu Tische.

Hals, Kopf und Schulter von Schweine können mit Vortheil auf dieselbe Art verwendet werden, doch ist es rathsam, hierzu nur Fleisch von nicht zu fetten Schweinen zu nehmen.

519. Gebratenes Spanferkel, Spansau, Milchschwein (Cochon de lait rôti). Das rein geputzte und aufgezäumte Spanferkel wird inwendig mit Salz und Pfeffer gerieben, an den großen Spieß festgesteckt und bei hellem Feuer $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden lang gebraten und sogleich vom Spieße weg, ohne Jus oder Sauçe, zu Tische gegeben. Da eine schöne hellbraune, resche Haut als das Beste an einem Spanferkel betrachtet wird, so muß es vorher mit einem Tuche gut abgetrocknet und während dem Braten öfters mit feinem Salatöl oder mit Speck bestrichen werden, auch ist sehr darauf zu sehen, daß die Haut keine Blasen bekommt, zeigt sich eine solche, so muß man gleich bei ihrem Erscheinen, so lange sie noch weich ist, mit einer Spicknadel hineinstechen. Nach dem Garbraten wird sogleich hinter dem Kopf ein tiefer Einschnitt gemacht, welcher bezweckt, daß der eingeschlossene Dampf herauskommt, damit die Haut nicht weich wird. Wird das Sparferkel im Ofen gebraten, so muß es in einer passenden Bratpfanne auf zwei Stücke Holz zu liegen kommen, so daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt. Es wird dann mit der oben angegebenen Sorgfalt im abgekühlten Ofen, am besten in einem Bäckerofen, $1^1/_2$—2 Stunden gebraten. Sehr oft wird das Spanferkel mit folgender Fülle gefüllt: die Leber, Lunge und das Herz werden mit einer Zwiebel fein gehackt, dann mit $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Bratwurstfüllsel (Nr. 119), mit vier abgeschälten, in kalter Milch oder Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Milchbroden (Semmel) und zwei ganzen Eiern gut untereinander gemengt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und wenig Majoran gewürzt. Man thut jedoch besser, wenn man die Fülle für sich allein garmacht. Sie wird demzufolge in einer Casserolle, auf schwachem Feuer, unter öfterm

Umrühren, langsam geröstet, und bei Tische mit dem Spanferkel herumgereicht.

Das Aufzäumen oder Dressiren geschieht auf folgende Art: Die Schenkel werden flach niedergedrückt und mit einem Spießchen, das quer durchgesteckt wird, in dieser Lage erhalten, dann macht man neben am Kopfe, beinahe am Halse, auf jeder Seite zwei 1 1/2 zolllange (3 1/2 Ctm.) Einschnitte, fingerbreit von einander, fährt mit dem Zeigefinger in den Einschnitt und löst so die Haut los, ohne sie jedoch abzureißen, in diese losgelöste Haut werden nun die Vorderfüße so weit wie möglich eingesteckt.

Das Spanferkel muß, wenn es gut sein soll, noch an demselben Tage, wo es geschlachtet ist, gebraten werden.

520. Gekochtes Spanferkel mit Aspic (Cochon de lait en aspic). Das reingeputzte Spanferkel wird der Länge nach in der Mitte von einander gespalten und dann auf zwei fingerbreite Stücke gehackt, in eine passende Casserolle gethan, mit zwei Zwiebeln, die mit sechs Gewürznelken besteckt sind, einer Gelberübe, sechs Lorbeerblättern, einem halben Sellerikopf, zwei Petersilienwurzeln, einem Bouquet von Petersilie, Thymian, Majoran, einigen Citronenscheiben, einem Eßlöffel voll ganzen Pfeffer und dem nöthigen Salze gewürzt, mit der Hälfte Fleischbrühe und der anderen Hälfte Essig oder weißem Wein begossen und zugedeckt, langsam weich gekocht, was in ungefähr 3/4 Stunden geschehen ist. Das Fleisch wird dann behutsam in ein irdenes Geschirr gethan, die Brühe noch etwas eingekocht, darüber geseihet und kalt gestellt. Beim Gebrauche werden die Stücke herausgelegt, rein abgewischt, noch einmal zugeschnitten, dann angerichtet und mit der Aspic (Nr. 10) verziert. Statt der Aspic kann man auch den Sud nehmen, worin das Spanferkel gekocht wurde; sollte derselbe nicht ganz hell sein, so muß er, der Aspic (Nr. 10) gleich, geklärt werden.

521. Faschirtes oder rollirtes Spanferkel (Galantine de cochon de lait). An dem reingeputzten Spanferkel wird der Kopf dicht am Hals und die vier Füße über dem Knie abgehackt, dann vom Bauch über die Brust hin die Haut durchgeschnitten und das Ganze mit einem scharfen Messer sehr sorgfältig ausgebeint, so daß die Haut nirgends durchgeschnitten ist und so

wenig wie möglich Fleisch an dem Gerippe zurückbleibt. Die ausgebeinten Schenkel und Schultern werden in den Leib gezogen, das ausgebeinte Spanferkel wird nun über den Tisch ausgebreitet, daß es ein langes Viereck bildet; auch wird das dicke Fleisch abgeschnitten und dahin gelegt, wo nur Haut ist. Der Kopf wird gleichfalls ausgebeint und mit den Ohren der Länge nach in zollbreite ($2\frac{1}{2}$ Ctm.) Streifen geschnitten, die nebst der Zunge mit etwas Butter, feingeschnittenen Schalotten und Petersilie und dem nöthigen Salz und Pfeffer anpassirt werden (s. Einleitung Anpassiren). Die übrige Behandlung und Beendigung geschieht, wie solches bei der Galantine von Kalbsbrust (Nr. 374) angegeben ist, mit der kleinen Abweichung, daß die anpassirten Kopfstücke abwechselnd mit der Zunge, dem Speck und den Trüffeln eingelegt werden und daß hierzu die feingehackte und durch ein grobes Haarsieb gestrichene Leber des Spanferkels unter die Fasche gemischt wird.

Neunter Abschnitt.

Das Wildschwein.

Ist das zahme Schwein ziemlich aus der höheren Küche verbannt, so wird das wilde um so lieber gesehen. Die Borsten am Wildschwein, gewöhnlich nur Schwarzwild genannt, werden in der Regel mit einem glühenden Eisen abgebrannt, was ihm einen eigenen, nicht unbeliebten Geschmack gibt. Am besten ist das Wildschwein im November und December.

522. Faschirter wilder Schweinskopf (une Hure de sanglier). Der Kopf eines Wildschweins wird mit sammt dem Halse dicht an den Schultern abgeschnitten und ausgebeint, indem man den Kopf aufrecht stellt und mit einem scharfen Messer in der Mitte vom untern Kiefer die Haut ganz durchschneidet, es wird nun behutsam die Haut zuerst am untern Kiefer, dann am Rüssel und so nach und nach vom ganzen Schädel losgelöst, sie

wird über die Tafel ausgebreitet, das dicke Fleisch abgeschnitten und dahin gelegt, wo nur Haut ist, stark mit Pfeffer und Salz bestreut und fingerdick mit kalter Pastetenfasche (Nr. 118) bestrichen. Zu der Fasche muß jedoch Wildschweinfleisch aus dem Schenkel genommen werden und dieselbe etwas stark mit Pfeffer gewürzt sein. Ueber die Fasche kommen, in schöner Ordnung, der Länge nach, folgende Gegenstände zu liegen: Gansleber oder weiße, fette Kapaunenlebern, Trüffeln, gesalzene und gekochte Ochsenzunge, Speck, am besten vom Schwarzwild selbst, die Zunge, die Filets vom Wildschwein oder Hirschfilets und blanschirte Kalbsmilchner, Alles auf stark daumendicke Stücke geschnitten und mit feinem Pfeffer und Salz bestreut; darauf wird wieder eine fingerdicke Lage Fasche gestrichen und der Kopf dann zusammengebogen. Die Augen und die Spalten neben an der Schnauze müssen schon vor dem Faschiren zugenäht sein, um zu verhindern, daß die Fasche sich da herausdrückt. Der Kopf wird nun zugenäht und oben, wo er abgeschnitten ist, mit einer fetten Speckschwarte nach der Größe der Oeffnung bedeckt und mit Bindfaden leicht zusammengezogen. Das Ganze wird nun in ein reines Tuch eingeschlagen, überall mit Bindfaden fest überbunden, so daß der Kopf seine natürliche Form behält, und er wird nun in folgendem Sude gekocht: Lege denselben in ein tiefes Geschirr, schütte die Hälfte Wasser und die Hälfte Essig, besser rothen Wein daran, so daß er ganz überspült wird, gib dann das nöthige Salz, eine starke Hand voll ganzen Pfeffer, die Hälfte so viel Gewürznelken, ferner acht Lorbeerblätter, zwei Hände voll Wachholderbeeren, ganzen zusammengebundenen Salbei mit Majoran und Thymian, eine Stange Meerrettig, sechs große Zwiebeln, drei große Gelberüben, zwei Sellerieköpfe, zwei Petersilienwurzeln und zwei Citronen, Alles in Scheiben geschnitten, dazu, und koche den Kopf sehr langsam 8—10 Stunden darin. Wenn der Kopf weich ist, so wird er in seinem Sude zurückgestellt, nach einigen Stunden, wenn er kühl geworden, herausgelegt, mit dünnen Holzstäbchen von der Länge des Kopfes belegt und fest mit Bindfaden überbunden, dann in ein passendes Geschirr gethan und mit dem Sude, der durch ein Haarsieb geseihet wird, übergossen und so bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Die angegebenen Gewürze, das Wurzelwerk und die Länge der Zeit beim Kochen sind für den Kopf eines zwei- bis dreijährigen Wildschweins berechnet, wozu man 3 Pfund (1 1/2 Kilogr.) Fasche und von der Gänseleber, Zunge u. s. w. von jedem 1/2 Pfund (250 Gr.) braucht, Trüffeln aber ein ganzes Pfund (1/2 Kilogr.)

Will man den Kopf längere Zeit aufbewahren, so müssen zwölf Kalbsfüße oder einige Pfund (1—1 1/2 Kilogr.) frische Speckschwarten mitgekocht werden. Nach dem gänzlichen Abkühlen und wenn die Brühe gestanden ist, wird dann obenauf, drei fingerhoch, ausgelassenes Hammelsfett gegossen und so zugeschmolzen. An einem kalten, aber trockenen Orte kann man den Kopf gut drei Monate aufbewahren.

Beim Gebrauche wird der Kopf aus seinem Sude gehoben, aufgebunden, aller Bindfaden herausgezogen, mit lauwarmem Wasser abgewaschen, abgetrocknet, am Halse die Speckschwarte mit einem scharfen Messer glatt abgeschnitten, daß die Fülle sichtbar wird, und nun auf einer passenden Schüssel angerichtet, mit Aspic, Citrone und frischen Lorbeerblättern geschmackvoll verziert. Eine kalte italienische Sauçe oder Wachholdersauçe (Nr. 53, 54 oder 55) wird extra mitservirt.

Wenn der Kopf vom Tische zurückkommt, so wird er wieder in ein Tuch eingebunden und in seinem Sude aufbewahrt.

Vor dem Ausbeinen des Kopfes muß derselbe mit einer groben steifen Bürste und Wasser gebürstet werden, damit das Schwarze wegkommt.

Auch ist es nöthig, daß bei einem großen Schwein der Kopf, vor seinem Faschiren, einige Tage in eine Essigbaize (Nr. 123) gelegt wird.

523. Schwarzwildbret mit saurer Gelée, Aspic oder Roulade von Schwarzwild (Sanglier à la gelée). Am besten ist es, wenn man das Wildschwein, namentlich den Rücken (Ziemer) und die Schlägel von allen Knochen auslöst und in passende Stücke schneidet. Die Stücke werden nun jedes für sich zusammengerollt, mit Bindfaden fest überbunden, dann mit der nämlichen Würze und auf dieselbe Weise wie der vorhergehende Schweinskopf gargekocht und auch wie dieser aufbewahrt.

Beim Gebrauche wird das Schwarzwild aus seinem Sude gelegt, aufgebunden, abgetrocknet und auf der passenden Schüssel über gehäckelte Aspic angerichtet, oder in schöne Scheiben geschnitten, im Kranze auf die Schüssel gelegt und mit Aspic hübsch verziert. Eine von den kalten Sauçen wird extra dazu servirt (s. Nr. 53—56 und 67).

Bei einem großen dreijährigen Schwein kann man aus dem Schlägel drei Rouladen und aus dem Ziemer zwei machen. Zu seinem Garkochen braucht es 3—4 Stunden Zeit.

524. Schwarzwild mit Kirschensauçe (Sanglier à l'allemande). Der Ziemer oder der Schlägel von einem jungen nicht zu fetten Wildschwein, wovon die Schwarte abgeschnitten ist, wird in eine passende Casserolle gethan, mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben, einem Lorbeerblatt und der Hälfte einer in Scheiben geschnittenen Citrone belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas fetter Fleischbrühe oder Jus begossen und unter öfterem Begießen langsam gargebraten. Unterdessen hat man ungefähr zwei Hände voll Schwarzbrod gerieben, das mit einem Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt und fünf bis sechs Eßlöffel voll feinem Zucker vermischt wird, mit welchem man das aus seinem Fett gelegte Schwarzwild bestreut, solches mit zerlassener Butter bespritzt, alsdann noch einmal mit Brod bestreut und nun im Ofen zu dunkelgelber Farbe backt. Eine Kirschensauçe (Nr. 70) oder auch Johannisbeersauçe (Nr. 72) wird dazu gegeben.

525. Gekochtes Schwarzwild, warm mit Sauçe (Sanglier au court-bouillon). Das rollirte und gekochte Schwarzwild (Nr. 523) wird warm aufgebunden, auf einer passenden Schüssel angerichtet, mit ganzer Petersilie und Citronenscheiben verziert. Eine von den braunen, scharfen Sauçen, am liebsten aber eine Orangensauçe (Nr. 35) wird extra dazu gegeben.

526. Schwarzwildbretbraten (Rôti de sanglier). An einem Rücken (Ziemer) oder dem Schlägel von einem Wildschwein wird die Schwarte (Haut) kreuzweise, fingerbreit von einander, überschnitten und über Nacht in die Essigbaize (Nr. 123), die in ihrer Würze mit zwei Händen voll Wachholderbeeren vermehrt ist, gelegt, und den andern Tag mit dem nöthigen Fett und

etwas von der Baize im Ofen gebraten. Der abgefettete Saft wird mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) aufgekocht, durch ein Haarsieb geseiht und zum Braten gegeben.

Ein großer Ziemer braucht 2 Stunden und ein Schlägel 4 Stunden Zeit zu seinem Garbraten. Beide Stücke können auch ohne Haut gebraten werden.

In diesen Ziemer, sowie auch in die Hirsch- und Rehziemer-Rücken müssen immer starke eiserne Spieße der Länge nach in die Rückenmarkhöhle gesteckt werden, um zu verhindern, daß sich der Ziemer krumm ziehe.

527. Schwarzwildragoût (Ragoût de sanglier). Die Brust und die Schulter vom Wildschwein werden in demselben Sude gekocht, wie solcher beim Schweinskopf (Nr. 522) angegeben ist. Wenn das Fleisch etwas über die Hälfte gar ist, wird es herausgelegt, in 2 Zoll (5 Ctm.) große, viereckige Stücke geschnitten und in eine passende Casserolle gethan, mit Salz, weißem Pfeffer und dem nöthigen Essig, worin einige zerquetschte Wachholderbeeren gekocht wurden, gewürzt. Unterdessen muß eine braune Sauçe (Nr. 24) gekocht und dieselbe über das geschnittene Schwarzwild passirt werden, das dann darin völlig gargekocht wird. Das aufsteigende Fett wird von Zeit zu Zeit von der Oberfläche der Sauçe abgenommen.

Sollte die Sauçe zu dünn sein, so wird das Fleisch herausgelegt und die Sauçe auf starkem Feuer, unter anhaltendem Rühren, bis zur gehörigen Dicke eingekocht.

Beim Anrichten wird das Ragoût mit gebackenen Kartoffelklößchen garnirt, wie solche Nr. 472 angezeigt sind.

528. Cotelette von Schwarzwildbret (Cotelettes de sanglier). Sie werden in Allem den Schweinscoteletten gleich behandelt. (S. Nr. 503—506).

Zu bemerken bleibt noch, daß das Wildschwein im Sommer sehr schnell verdirbt, ja oft schon nach 24 Stunden ganz unbrauchbar ist.

Zehnter Abschnitt.

Vom Rothwild.

Unter Roth-, auch Hochwild begreift man den Hirsch, das Hirschkalb und das Reh, sie liefern alle drei der Küche manch' gutes und hochgeschätztes Gericht. Wiewohl das Baizen, Mariniren des Wildbrets beinahe überall gebräuchlich ist, so sollte es doch eigentlich nur dann angewendet werden, wenn das zu gebrauchende Wildbret von einem alten Thier ist, oder wenn es längere Zeit aufbewahrt werden soll.

a) Der Hirsch.

Es gibt zwei verschiedene Gattungen dieses Geschlechts, der Edelhirsch und der Dam- oder Tannenhirsch. Beide unterliegen einer und derselben Bereitungsart; der Damhirsch ist fetter (feister) wie der Edelhirsch, und sein Fleisch wird für zärter gehalten.

529. Gekochter Hirschziemer, Hirschrücken (Dos de cerf à l'allemande). Von einem frischen Hirschziemer, oder wenn er zu groß ist, nur von einem halben, wird die obere dicke Haut abgeschnitten, die langen Rippen abgehackt und mit einem Spieße die Rückenmarkshöhle durchstochen. Der Ziemer wird dann in einem passenden Geschirr mit kaltem Wasser begossen, aufs Feuer gesetzt und ins Kochen gebracht. Nach dem Abschäumen kommt ein Löffel voll Essig, das nöthige Salz, 2 Zwiebeln mit 6 Gewürznelken besteckt, 2 Gelberüben, 2 Petersilienwurzeln, ein Sellerikopf, 2 Lorbeerblätter, ein Bouquet von Petersilie und Thymian, eine in Scheiben geschnittene Citrone und ein Eßlöffel voll ganzer Pfeffer dazu. Wenn der Ziemer gar ist, wird er herausgehoben, abgetrocknet, mit zerlassener

Butter begossen, geriebenes Schwarzbrod darüber gestreut, noch einmal mit Butter bespritzt, nun mit Zucker und Zimmt bestreut und einige Minuten in einen heißen Ofen gestellt, bis der Zucker zu schmelzen anfängt, dann wird der Ziemer auf einer passenden Schüssel angerichtet. Eine braune piquante Sauçe (Nr. 25) oder eine Johannisbeersauçe (Nr. 72) werden dazu gegeben.

530. **Gebratener Hirschziemer, Hirschrücken** (Dos de cerf rôti). Nachdem an einem Hirschziemer die zu langen Rippen abgehackt sind, wird er gehäutelt und gespickt (s. Einleitung vom Spicken), dann wird ein langer, eiserner Bratspieß am Halse der Länge nach in die Rückenmarkshöhle eingesteckt (dieses bezweckt, daß der Ziemer während dem Braten sich nicht krumm ziehen kann); hierauf legt man denselben in eine große Bratpfanne, schneidet einige Zwiebeln und Gelberüben daran, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, einigen Gewürznelken, einem Lorbeerblatt und einigen Citronenscheiben, gibt noch das nöthige Fett, sowie die hautigen Abfälle vom Ziemer dazu und bratet denselben im Ofen zu hellbrauner Farbe gar. Während dem Braten muß der Ziemer fleißig begossen werden, und sollte der Saft zu viel einkochen, so wird noch etwas Jus, oder Wasser, oder auch etwas Essig dazu gegossen. Nach dem Garbraten wird derselbe sorgfältig herausgenommen und angerichtet. Der abgefettete Saft wird mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) und 2 Schoppen (1 Liter) saurem Rahm auf die Hälfte eingekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und dem Braten als Sauçe beigesetzt. Zu jedem gebratenen Wildbret wird bei Tisch immer noch Citrone mitgereicht.

Das Garbraten erfordert 2—3 Stunden Zeit, je nach der Größe des Hirschziemers.

Wenn gerade nicht darauf gesehen wird, daß der Ziemer ganz zu Tische kommt, so ist es viel bequemer, wenn man das Rückenfleisch von den Knochen ablöst, und es dann wie den Ziemer zubereitet; dasselbe gilt auch beim Hirschkalb.

531. **Sauergebratener oder marinirter Hirschrücken** (Dos de cerf mariné). Ein Hirschziemer wird gehäutelt, gespickt und über Nacht in die Essigbaize (Nr. 123) gelegt; er wird dann mit dem nöthigen Fett und etwas von der Baize gebraten, wie es in der vorhergehenden Nummer beschrieben ist.

532. Gebratener Hirschschlägel (Cuisse de cerf rôtie). Ein nicht zu großer und zarter Hirschschlägel wird gehäutelt und gespickt, dann mit den Abfällen und dem nöthigen Fett in eine passende Casserolle gethan, deren Boden mit Zwiebelscheiben bedeckt ist, er wird dann noch mit Salz, Pfeffer, einigen Gewürznelken, einem Lorbeerblatt und 3—4 Citronenscheiben gewürzt. Die Casserolle wird nun mit einem genau schließenden Deckel bedeckt und aufs Feuer gesetzt, nach einiger Zeit, wenn die Zwiebeln anfangen sich hellgelb zu färben, wird etwas Jus oder Essig daran geschüttet, glühende Kohlen auf den Deckel gethan und der Schlägel, unter öfterm Begießen, gargebraten, was in ungefähr 3 Stunden erfolgt sein wird. Wenn der Schlägel gar ist, wird er herausgenommen, angerichtet und mit Citronenscheiben garnirt. Der Saft wird abgefettet, mit saurem Rahm und Jus aufgefüllt, zu einer angenehm schmeckenden Sauce durchgekocht, durch ein Haarsieb passirt und zum Braten gegeben.

Der sauer gebratene Hirschschlägel wird ebenso behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß derselbe einen Tag lang in der Essigbaize (Nr. 123) gelegen haben muß.

Ist der Schlägel von einem sehr großen Hirsche, so ist es besser, wenn derselbe ausgebeint und in Fricandeau eingetheilt wird, welche man alsdann spickt und bratet.

533. Hirschfricandeau (Fricandeau de cerf). Es wird ebenso wie alle die verschiedenen Arten der Kalbsfricandeau (s. Abschnitt vom Kalbfleisch) zubereitet, mit dem Bemerken, daß das Hirschfricandeau vor jenem den Vorzug hat. Der zum Fricandeau bestimmte Hirschschlägel darf nicht in der Baize gelegen haben.

534. Hirschlenden, Filet (Filet de cerf). Der Hirschlenden kann zu Beefsteaks oder gespickt wie der Ochsenlenden (s. Abschnitt vom Ochsen) benutzt werden. Da der Hirschlenden viel kleiner und zärter wie jener ist, so braucht er auch viel weniger Zeit zu seinem Garwerden.

Hirschzunge und Hirschleber kommen sehr selten in der Küche vor, die Zunge wird bei vorkommendem Falle der Ochsenzunge und die Leber der Kalbsleber gleich zubereitet.

535. Hirschragoût (Fricôt de cerf). Hierzu wird die Schulter, die Brust und der Hals von einem Hirsch verwendet. Nachdem eins oder das andere von den genannten Stücken in der Essigbaize (Nr. 123) gelegen hat, wird es gargedämpft, dann auf anderthalb Zoll (3 ½ Ctm.) große, gleich viereckige Stücke geschnitten, in eine passende Casserolle gethan und mit einer Pfeffersauçe (Nr. 26), die mit dem abgefetteten Saft aufgekocht wurde, übergossen, untereinander geschüttelt und auf die passende Schüssel angerichtet. Auch kann zuerst eine Einbrenn (Nr. 14) hergerichtet werden, die mit Fleischbrühe, Jus oder auch Wasser zu einer Sauçe abgerührt wird, in welche man das rohe, in kleine Stücke geschnittene Hirschfleisch legt und darin, nebst einigen ganzen Zwiebeln, langsam garkocht und mit Essig, Salz und einigen ganzen Pfefferkörnern würzt; auch kann ein Lorbeerblatt und einige Citronenscheiben mitgekocht werden. Der Rand der Schüssel wird gewöhnlich mit gebackenen Kartoffelklößen oder Griesmehlklößen eingefaßt. Die Zubereitung dieser Klöße kommt in dem Artikel von den gesalzenen Mehlspeisen vor.

Das Eingeschnittene und das Haschée von Hirschfleisch ist jenem vom Hammel gleich (Nr. 452 und 453).

536. Das Hirschkalb (Faon). Ihrer Seltenheit und ihrer Güte wegen sind die Gerichte vom Hirschkalb sehr hoch geschätzt. Es hat übrigens dieselbe Bereitungsart mit dem Hirsche gemein, die Cotelette werden wie die Hammelcotelette bereitet, nur müssen sie mit mehr Sorgfalt wie jene behandelt werden.

b) Das Reh.

Das Reh ist viel kleiner wie der Hirsch und zeichnet sich durch seinen feinen Geschmack aus. Allein nur das junge Reh liefert uns das zarte Fleisch, beim älteren muß mit der Essigbaize nachgeholfen werden.

537. Gebratener Rehziemer (Rôti de chevreuil). Der frische oder in der Essigbaize gelegene Rehziemer wird abgehäutelt, gespickt, mit einem kleinen Spieße durchzogen, dann an den großen Spieß gesteckt und 1 Stunde bei lebhaftem Feuer gebraten. Bratet man den Ziemer im Ofen, so wird er in einer

passenden Bratpfanne mit dem nöthigen Fett, Salz und Pfeffer eingesetzt, mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben, einem Lorbeerblatt und einer halben Citrone belegt und im Ofen, unter öfterm Begießen, 1 Stunde lang gebraten. Der Saft wird abgefettet, mit brauner Sauçe (Nr. 24) und mit saurem Rahm aufgekocht, durch ein Sieb getrieben und dem Braten als Sauçe beigegeben.

538. Gebratener Rehschlägel (Cuisse de chevreuil rôtie). Behandle und brate den Rehschlägel wie den vorhergehenden Rehziemer, mit dem Bemerken, daß der Rehschlägel ½ Stunde mehr zu seinem Garbraten nöthig hat.

539. Rehlenden, Filets (Filets mignons de chevreuil). Die Rehfilets werden gehäutelt, fein gespickt und eine Stunde lang in einer Essigbaize (Nr. 123) marinirt, nach dieser Zeit werden sie in eine flache Casserolle gelegt, deren Boden mit frischer Butter, Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt ist, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem Deckel bedeckt und anbraten gelassen, alsdann mit Jus aufgefüllt, glühende Kohlen auf den Deckel gethan und langsam gargedämpft; kurze Zeit vor dem völligen Garsein werden sie mehrmals mit ihrem Safte begossen. Die Filets legt man alsdann heraus, nimmt das Fett von dem Saft ab, kocht denselben mit etwas saurem Rahm und gibt ihn, nachdem er durch ein Haarsieb passirt ist, als Sauçe zu den Filets.

Auf diese Art zubereitet, können die Filets auch mit einer Madeira-, Trüffel- oder sonst einer passenden braunen Sauçe gegeben werden (s. Abschnitt von den Sauçen); ebenso gut können sie auch mit einem passenden Pürée erscheinen (s. Abschnitt von den verschiedenen Pürées).

Dieses Gericht kann nur sehr selten gegeben werden, weil ein jedes Reh nur zwei Lenden (Filet) hat und solche nicht größer sind wie ein starker Finger. Um nur einigermaßen eine Schüssel geben zu können, muß man die Filets von wenigstens sechs Rehen haben, auch dürfen dieselben durchaus keinen Geruch (sogenannten hautgoût) haben.

540. Sautée von Rehfilet (Filet de chevreuil, sauté). Von einem sehr frischen Rehzimmer wird das Rückenfleisch der

Länge nach dicht vom Grate und den Rippen ausgelöset. Diese Stücke Fleisch (Filet genannt) werden gehäutelt und quer-über in schwache halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit dem flachen Hackmesser leicht geklopft und rund zugeschnitten. Diese Schnitten (Sautée genannt) werden in eine mit Butter bestrichene Sautéepfanne eins an das andere eingesetzt, leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Schreibpapier bedeckt und einstweilen an einem kühlen Ort aufbewahrt. Mittlerweile muß von den Knochen und den hautigen Abfällen eine Wildbretbrühe (Nr. 5 oder 6) gezogen und, nachdem solche passirt ist, zur Glace eingekocht werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Sautée auf starkes Feuer gesetzt, nach einer Minute schnellen Bratens werden sie umgewendet, noch eine Minute lang gebraten und dann die Butter davon abgeschüttet. Im passenden Verhältnisse zu dem Sautée nimmt man nun braune Sauçe (Nr. 24), die vorher schon mit einem Glas voll rothen Wein und der oben angegebenen Wildbret-Glace durchgekocht wurde, schüttet solche auf die Sautée und läßt sie einmal aufkochen, die Sautée werden nun im Kranze angerichtet, die Sauçe mit Salz und Citronensaft im Geschmacke gehoben, nochmals durchgekocht und nun die angerichteten Sautée damit begossen. Sie können mit einem Kranze von Kartoffelcroquette (Nr. 472) eingefaßt werden oder auch mit glasirten Zwiebeln, oder mit beiden zusammen.

Die Bereitung der Zwiebeln ist folgende: Man nimmt Zwiebeln von gleichmäßiger Dicke, schneidet solche am Keim ab und schält sie nach der Wurzel zu, so daß die Zwiebeln von der Wurzel zusammen gehalten werden. Die Zwiebeln werden nun in eine dick mit frischer Butter bestrichene Casserolle gelegt, ziemlich stark mit gestoßenem Zucker bestreut, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und auf schwachem Feuer, unter öfterm Umschütteln, hellbraun geröstet, dann mit einigen Eßlöffeln voll Jus begossen und langsam, bis zum völligen Weichwerden, gedämpft.

541. Sautée von Rehfilet mit Trüffelsauçe (Filet de chevreuil sauté aux truffes). Bereite die Sautée wie die vorhergehende, mit dem Zusatze von einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln (Nr. 97), die unter die Sauçe gemischt werden.

542. Sautée von Rehfilet mit Champignonssauçe (Filet de chevreuil sauté aux champignons). Die Bereitung der Rehfilet richtet sich in allem nach Nr. 540, mit der kleinen Veränderung, daß der Sauçe einige Eßlöffel voll gedämpfter Champignons (Nr. 98) beigemischt werden.

543. Gebratener Rehbug oder Rehschulter (Epaule de chevreuil). Nur von einem besonders großen Reh ist man im Stande, den Bug zu braten. Nachdem aus demselben das Schulterblatt (Schaufel genannt) herausgenommen und das Rohrbein einige Zoll über dem Knie abgehackt ist, wird er inwendig am äußersten Rande ringsum mit der Dressirnadel und Bindfaden aufgefaßt und zusammengezogen, damit derselbe eine schöne Form annimmt. Er wird hierauf gehäutelt und gespickt, die hautigen Abfälle legt man mit 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einigen Gelberübenscheiben, 2 Citronenscheiben, nebst dem nöthigen Bratenfett in eine passende Casserolle, gibt den Bug dazu, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer und läßt ihn, unter öfterm Begießen, ungefähr in 1¼ Stunden garbraten. Sollte derselbe während dem Braten zu kurz gehen, das heißt, wenn nicht Saft genug daran sein sollte, so wird etwas Jus oder auch etwas Essig daran gegossen. Wenn nun der Bug gar ist, so wird er herausgelegt, das Fett von dem Saft abgenommen, derselbe mit einem Schoppen saurem Rahm aufgefüllt, zur gehörigen Dicke durchgekocht, durch ein Haarsieb passirt und als Sauçe zum Rehbug gegeben.

544. Rehcotelette (Cotelettes de chevreuil). Sie werden den Hammelcoteletten (s. Abschnitt vom Hammel) ähnlich behandelt. Zu Coteletten darf das Reh durchaus nicht in der Baize gelegen haben.

545. Rehragoût (Fricôt de chevreuil). Die Schultern, die Brüste, sowie der Hals von einem Rehe werden rein gewaschen, in eine Casserolle oder Bratpfanne gelegt, das nöthige Bratenfett oder frische Butter dazu gethan, mit Salz, ganzen Nelken und Pfefferkörnern, nebst einem Lorbeerblatt, einigen Citronenscheiben, Zwiebeln und Gelberübenscheiben gewürzt, mit 1 Schoppen (½ Liter) Essig begossen und nun gargedämpft. Wenn die einzelnen Stücke weich sind, so nimmt man sie heraus,

zieht aus dem Bug die Schaufel, sowie man auch von den Brüsten die Rippen hinwegnimmt, das Fleisch in passende viereckige Stücke schneidet und solche in eine andere Casserolle legt. Von dem zurückgebliebenen Safte wird das Fett abgenommen, derselbe mit brauner Sauçe (Nr. 24) oder, in Ermangelung dessen, mit brauner Einbrenn (Nr. 14) zu einer gebundenen und schmackhaften Sauçe durchgekocht, über das geschnittene Rehfleisch durch ein Haarsieb passirt und bis zum Anrichten warm gestellt.

Durch den Zusatz von Trüffeln, Champignons oder glasirten Zwiebeln wird diesem Ragoût seine Einfachheit genommen, sowie es auch mit einer Einfassung von gebackenen Kartoffelklößen gerne gesehen wird.

546. Rehfleisch in brauner Sauçe oder eingeschnittenes Rehfleisch (Emincée de chevreuil), und

547. Haschée von Reh oder Rehmus (Hachée de chevreuil). Diese beiden Gerichte gehen ganz nach jenen vom Hammel (Nr. 452 und 453).

Elfter Abschnitt.

Der Hase.

Das Fleisch des jungen Hasen ist zart und wird als sehr nahrhaft angesehen, seines feinen Geschmackes wegen sollte es nie gebaizt werden, was bei einem alten Hasen jedoch immer geschehen muß.

548. Gebratener Hase (le lièvre rôti). Nachdem der junge Hase abgestreift ist, wird der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufe (Bug) und die Brust abgeschnitten, und die Schenkelknochen mit dem Messerrücken entzwei geschlagen, damit sie sich, während dem Braten, etwas rund zusammenziehen. Der Hase wird nun sauber gehäutelt, gespickt, an einen kleinen Spieß

gesteckt, am großen Spieß festgebunden und bei hellem Feuer, 15 — 20 Minuten, gebraten. Oder er wird in eine Bratpfanne gethan, mit frischer Butter, einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben nebst einem Lorbeerblatte belegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und im Ofen 20 Minuten langsam gebraten, die Butter wird dann aus der Pfanne abgeschüttet und der angezogene Saft, mit starker Jus und saurem Rahm, aufgekocht und zum Hasen mitservirt. Citrone wird noch besonders dazu gereicht. Der alte Hase muß einige Tage in die Essigbaize (Nr. 123) gelegt werden.

549. Gebratener Hase auf englische Art (Lièvre rôti à l'anglaise). An einem abgestreiften und rein aufgebrochenen Hasen werden blos die vier Füße abgehackt und derselbe über Nacht in kalte Milch gelegt, den andern Tag wird er herausgenommen, mit der Fasche Nr. 120, die noch mit der feingehackten Hasenleber vermehrt ist, gefüllt, zugenäht und wie das Spanferkel dressirt, dann an einen kleinen Spieß gesteckt, an den größeren festgebunden und $^3/_4$ Stunden lang gebraten. Im Anfange des Bratens wird er mit Milch, dann aber mit Butter begossen. Der Kopf und die Ohren müssen am Hasen bleiben, die Ohren werden noch besonders in Butter bestrichenes Papier eingebunden, damit sie nicht verbrennen. Es wird starke Jus und Johannisbeersauçe (Nr. 72) dazu gegeben.

550. Escaloppe von Has (Escaloppe de lièvre). Nehme hierzu besonders große und frische Hasen; nachdem sie gut abgehäutelt sind, wird das Rückenfleisch der Länge nach behutsam ausgelöst. Diese Stücke Fleisch, einem Hirschfilet ähnlich, werden in halbe fingerdicke Stückchen über den Faden geschnitten, flach geklopft und in eine mit Butter bestrichene Cotelettepfanne, eins an das andere eingesetzt, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und mit noch etwas zerlassener Butter begossen, mit einem Bogen Papier bedeckt und einstweilen an einem kalten Ort aufbewahrt. Während dieser Zeit wird von dem Gerippe und sonstigen Abfällen eine Hasenbrühe (Nr. 5 oder 6) gezogen und nach ihrem Durchseihen zu Glace eingekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Pfanne mit den Escaloppe auf sehr starkes Feuer gesetzt, nach einer Minute schnellen Bratens werden sie gewendet, noch eine Minute ge-

braten und die Butter dann abgeschüttet. Es wird nun im Verhältniß zu den Escaloppe, wenn solche von zwei Hasen sind, ein Löffel voll braune Sauçe (Nr. 24), die mit der Hasen-Glace und einem Glas voll rothen Wein schon vorher kochte, darüber geseiht, mit Citronensaft dieselbe gewürzt, die Escaloppe mit der Sauçe auf dem Feuer gut untereinander geschwungen und sogleich angerichtet. Der Rand der Schüssel wird mit in Butter gelbgebackenen Semmelschnitten und glasirten Zwiebeln eingefaßt.

551. Escaloppe von Has mit italienischer Sauçe (Escaloppes de lièvre à l'italienne),

552. Escaloppe von Has mit Trüffeln (Escaloppes de lièvre aux truffes), und

553. Escaloppe von Has mit Champignons (Escaloppes de lièvre aux champignons). Alle drei sind in ihrer Behandlung der vorhergehenden Escaloppe gleich. Zu den ersteren wird eine italienische Sauçe (Nr. 32) genommen und die anderen durch die Zugabe von Trüffeln oder Champignons (Nr. 97 und 98) bezeichnet.

554. Escaloppe von Has auf weißes Zwiebelpürée (Escaloppes de lièvre à la Soubise). Die Escaloppe werden etwas größer gehalten wie Nr. 550. Nachdem sie gebraten und die Butter davon abgegossen ist, werden sie mit etwas Glace untereinander geschwungen und im Kranze über Zwiebelpürée (Nr. 81) angerichtet.

555. Escaloppe von Has mit Blut (Escaloppes de lièvre au sang). Die zubereiteten und fertigen Escaloppe (Nr. 550) werden vor dem Anrichten mit einigen Eßlöffeln voll reinem Hasenblut, das durch ein Haarsieb geseiht ist, untereinander gemengt und wie jenes angerichtet. Da das Blut die Sauçe verdickt, so muß sie etwas dünner gehalten sein; auch darf die Sauçe nachher nicht mehr kochen. Das Blut gibt dem Ganzen einen eigenen angenehmen Geschmack und ein glänzendes, beinahe schwarzes Ansehen.

556. Gespickte Hasenfilets (Filets de lièvre piqués). Das (wie bei der Escaloppe Nr. 550) gehäutelte und ausgelöste

Rückenfleisch eines Hasen wird gespickt und bekommt dann den Namen Hasenfilet. Dieses wird in eine flache Casserolle, deren Boden mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben und mit 6 Loth (90 Gr.) Butter, sowie mit den Abfällen vom Has belegt ist, eingesetzt; es wird mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt und zwei Gewürznelken gewürzt, dann zugedeckt und auf schwachem Feuer leicht anziehen gelassen; wenn die Zwiebeln anfangen sich gelb zu färben, so wird ein Glas voll rother Wein und ebenso viel Jus daran gegossen, die Casserolle gut zugedeckt, glühende Kohlen obenauf gethan und die Filets ½ Stunde lang gedämpft, dann mit ihrem, auf Glace gefallenen, Safte glasirt und auf eine von den braunen Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen), die jedesmal mit dem abgefetteten Saft in ihrem Geschmack gehoben werden muß, oder auf eins von den Pürées (s. Abschnitt von den Pürées) angerichtet.

557. Hasencotelette (Cotelettes de lièvre). Das ausgelöste Rückenfleisch eines Hasen wird in Stücke wie zur Escaloppe (Nr. 550), jedoch kleiner, zugeschnitten und wie jene in eine Cotelettenpfanne mit Butter eingesetzt und einstweilen kalt gestellt. Das Fleisch von den Schenkeln wird nun, ohne Haut und Fasern, von den Knochen ausgelöst, mit der Hälfte so viel frischem Speck, als das Fleisch beträgt, sehr fein gehackt, dann in den Mörser gethan und, während des Stoßens, mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener und in Butter weichgedämpfter Schalotten, mit ebenso viel Champignons, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und noch mit einem ganzen und zwei gelben Eiern gebunden. Aus dieser Fasche werden Cotelette in der Größe von kleinen Lammscotelettchen, geformt, indem man mit der Hand, die öfters in kaltes Wasser eingetaucht wird, ein Stück von der Fasche auf den naßgemachten Tisch legt und dies mit einem ebenfalls naßgemachten breiten Messer, unter öfterm Streichen, zu einer schönen Cotelette formt. Von dem Gerippe und den sonstigen Abfällen muß, während dieser Zeit, eine Brühe (Nr. 5 oder 6) gekocht und wieder zur Glace eingekocht werden. Die gekochten Rippchen werden rein geschabt und in jedes Cotelette eins gesteckt. Diese Cotelette werden, eins an das andere, in eine Cotelettepfanne in zerlassene Butter gelegt

nebst den Knochen und übrigen Abfällen werden mit 8 Loth (120 Gr.) Butter, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und Gelberübe nebst Salz und Pfeffer gleichfalls recht weichgedämpft, das Fleisch von den Schlägeln wird dann abgeschnitten, fein gehackt, im Mörser tüchtig gestoßen und durch ein grobes Haarsieb gestrichen. Von dem zurückgebliebenen Fond in der Casserolle wird die Butter rein abgenommen, mit einem Löffel kräftiger Jus und einem Glas voll rothen Wein aufgefüllt, aufgekocht, passirt und mit einem Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) vermischt, die noch mit Salz und etwas Citronensaft gewürzt wird. Das durchgetriebene Hasenfleisch wird nun mit einigen Eßlöffeln voll von dieser Sauçe, nebst etwas frischer Butter auf dem Feuer, unter anhaltendem Rühren, kochend heiß gemacht, dann angerichtet, mit den, während dieser Zeit gargedämpften und glasirten, Hasenfilets garnirt und mit der noch übrigen Sauçe begossen. Gewöhnlich wird diese Schüssel mit, in schöner Form geschnittenen und in Butter gelbgebackenen Weißbrodschnitten (Croutons) eingefaßt.

Das Pürée muß so dick gehalten werden, daß es sich auf der Platte hoch aufstreichen läßt; auch die Sauçe darf nicht zu dünn, sondern sie muß ziemlich dick und dabei sehr kräftig sein.

562. Hasenpürée mit Trüffeln (Purée de lièvre aux truffes). Das vorhergehende Hasenpürée wird bei seinem Anrichten mit einem Kranze von ganzen, in Wein gargekochten, Trüffeln (Nr. 97) eingefaßt.

563. Hasenpürée mit Champignons (Purée de lièvre aux champignons). Auch dieses Pürée ist nur eine Wiederholung der Nr. 561, das bei seinem Anrichten mit schönen weißen Champignons (Nr. 98) eingefaßt wird.

564. Haschée von Has (Hachée de lièvre). Es wird dem Kalbshaschée (Nr. 403) gleich bereitet, nur muß es kräftiger und in seiner Würze stärker gehalten sein.

565. Das Kaninchen (Lapin). Das Kaninchen kömmt in der deutschen Küche selten vor, mehr aber in der französischen, am häufigsten jedoch in der englischen, und es wird in Frankreich und England den Hasen vorgezogen. Seine Bereitungs-

weise hat es in allen Stücken mit dem Hasen gemein, doch dürfen nur die wilden Kaninchen gebraucht werden.

Noch macht man auch ein Fricassée davon; das Kaninchen wird abgehäutelt, gewaschen und auf zweifingerbreite Stückchen geschnitten, in einer passenden Casserolle mit etwas Butter weißgedämpft und wie das Kalbsfricassée (Nr. 355) beendigt.

Zwölfter Abschnitt.

Der Welsch (Indian), welscher Hahn.

Die nachstehenden verschiedenen Bereitungsarten des Welschen (von Nr. 566—573) beziehen sich zwar alle auf junge, aber doch schon völlig ausgewachsene, große welsche Hahnen, wie solche vom Anfange des Monats October bis Mitte April gewöhnlich zu haben sind, das welsche Huhn wird jedoch in allen Stücken dem Hahn gleich zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß es weniger Zeit zu seinem Garwerden braucht.

Die noch ganz jungen und kleinen Welschen, in den Monaten Juni, Juli und August, werden einfach wie die jungen Hühner gebraten; zu ihrem Garbraten bedürfen sie einen Zeitraum von 20—45 Minuten. Um diesen jungen Welschen ein besseres Aussehen zu geben, füllt man den Kropf und die Bauchhöhle mit einer Fasche, die zur Hälfte aus Panade (Nr. 122) und zur Hälfte aus Bratwurstfasche (Nr. 119) besteht, die genau untereinander gemischt und mit etwas Majoran und Thymian gewürzt wird.

566. Gebratener Welsch (Indian) (Dindon rôti). Der abgelegene junge, aber schon ausgewachsene Welsch wird, nachdem er rein ausgenommen, flammirt, inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, mit der Braten-Dressur versehen (s. in der Einleitung Braten-Dressur), dann auf der Brust mit

Speckplatten belegt, mit Bindfaden überbunden, an den Spieß festgesteckt und in zwei mit Butter bestrichene Bogen Papier eingewickelt und 1½—2 Stunden gebraten. 15 Minuten vor dem Garbraten wird das Papier weggenommen, der Welsch näher zum Feuer gerückt, damit er Farbe bekommt; wenn er völlig gar und von schön gelber Farbe gebraten ist, wird er vom Spieß abgenommen, mit feinem Salz bestreut, aufdressirt und zu Tische gegeben. Eine starke Jus wird beim Serviren mitgereicht. Sehr beliebt ist's, wenn der gebratene Welsch auf einer Unterlage von Brunnenkresse erscheint, die stark mit Essig und Salz bespritzt ist.

Wird der Welsch im Ofen gebraten, so wird er nach seinem Dressiren, und nachdem die Brust mit Speckplatten belegt und mit Bindfaden umbunden ist, mit dem Hals, dem gereinigten Magen und den abgehackten und gleichfalls gereinigten Füßen in eine passende Bratpfanne gethan, einige Zwiebeln und Gelberüben daran geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann mit hinlänglicher Butter oder mit Fett begossen und sehr sorgfältig, ungefähr 2 Stunden, gebraten; er muß öfters begossen und auch einige Mal umgedreht werden.

Während dem Braten wird von Zeit zu Zeit ein oder zwei Eßlöffel voll Wasser daran gegossen, und ist sehr darauf zu achten, daß die Brust im Safte bleibt und nur hier und da blaßgelbe Flecken bekommt. Ist der Welsch gar, so wird er herausgenommen, aufdressirt, mit dem Fett, worin er gebraten wurde, begossen, und bis zum Anrichten einstweilen warm gestellt. Der zurückgebliebene Saft wird abgefettet, mit etwas Jus und nach Belieben auch mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und bei Tische als Sauçe zum Welsch gegeben. Beim Umwenden, sowie beim Anrichten des Welschen darf man mit der Gabel nur in die Schenkel einstechen.

In manchen Häusern ist es gebräuchlich, daß die Brust gespickt wird, sowie auch eine Würze von Thymian und Basilicum beigegeben wird.

567. Gebratener Welsch auf englische Art (Dindon rôti à l'anglaise). Fülle den Kropf eines zum Braten bestimmten Welschen vor seiner Dressur mit der Fasche Nr. 120. Er wird

dann an den Spieß gesteckt und bei schwachem Feuer, unter öfterm Begießen, 2 Stunden gebraten. Einige Zeit vor seinem Garbraten wird er mit feinem Mehl überall bestreut, mit Butter begossen und noch einmal mit Mehl bestäubt; wenn dieses eine hellbraune Kruste bildet, so wird der Welsch vom Spieße genommen, aufdressirt, angerichtet und mit auf dem Roste gebratener Bratwurst, die mit warmer Glace bestrichen ist, garnirt; Jus und Brodsauçe (Nr. 48) werden mitservirt.

568. Gebratener Welsch mit Trüffeln gefüllt (Dindon à la Périgord). Zu einem großen Welschen werden 3 Pfund (1 1/2 Kilogr.) Trüffeln reingeschält und in ziemlich gleich große olivenförmige Stücke geschnitten, dann werden solche in 1 Pfund (1/2 Kilogr.) ausgelassenem Ochsenmark einige Zeit langsam gedämpft; die Abfälle von den Trüffeln werden fein gehackt, ebenso die Leber vom Welsch, und zu den Trüffeln gethan, nebst einem Eßlöffel voll feingehackter Schalotten und ebenso vieler Petersilie, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, Thymian, zwei Lorbeerblättern und ein Gliedchen Knoblauch. Das Ganze wird noch einige Zeit gedämpft, die Lorbeerblätter und der Knoblauch werden heraus genommen und die Trüffeln noch warm in den Bauch und Kropf des zum Braten bestimmten Welschen gefüllt, der vorher rein ausgenommen und flammirt sein muß. Nach seinem Füllen wird er mit Nadel und Faden zugenäht, mit der Braten-Dressur versehen und 8—10 Tage, je nachdem die Witterung ist, an einem kühlen Ort aufbewahrt, er muß jedoch jeden Tag auf eine andere Seite gelegt werden. Vor dem Gebrauche wird er mit Speckplatten belegt, an einen kleinen Spieß gesteckt, dann an den großen festgebunden, mit zwei, mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwickelt und 2 Stunden gebraten, dann abgenommen, aufdressirt und über einer reichen Trüffelsauçe (Nr. 36) angerichtet.

Wird der Welsch auf dem Herd oder im Ofen gebraten, so legt man ihn in eine passende Casserolle, schneidet Zwiebeln und Gelberüben daran, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer und gibt so viel gutes Bratenfett dazu, daß der Welsch davon über die Hälfte bedeckt wird. Er wird nun sehr sorgfältig auf allen Seiten zu hellgelber Farbe gebraten (gleichsam gedämpft), alsdann

herausgehoben, das Fett davon ablaufen lassen, aufdressirt und mit einer Trüffelsauçe zu Tische gegeben.

Sehr gut ist es, wenn der Welsch gleich vom Schlachten weg, noch warm, mit den Trüffeln gefüllt wird, das Fleisch ist dann durchaus mit dem feinen Geruche der Trüffeln angefüllt.

569. Gebratener Welsch mit Kastanien (Dindon à la vigneronne). Der gebratene Welsch (Nr. 566) wird nach seinem Aufdressiren über ein Ragoût von Kastanien (Nr. 111) angerichtet.

570. Gebratener Welsch mit braunem Ragoût (Dindon à la fiancée). Ein wie zum Braten hergerichteter Welsch (Nr. 566) wird auf der Brust fein gespickt und dann mit großer Sorgfalt gebraten. Nach dem Garbraten wird er aufdressirt, mit warmer Glace bestrichen und auf ein braunes Ragoût (Nr. 105) angerichtet.

571. Gekochter Welsch mit Austernsauçe (Dindon braisé aux huîtres). Der Kropf eines Welschen wird mit der Fasche Nr. 121 gefüllt und zugenäht. Der Welsch bekommt die Dampf-Dressur (s. in der Einleitung Dampf-Dressur), die Brust wird mit Citronensaft gerieben, daß sie recht schön weiß wird, mit Speckplatten belegt, überbunden und der Welsch dann in der Presse Nr. 124 langsam, 1½—2 Stunden, gekocht. Nach einigem Abkühlen wird er aus seinem Sude gehoben, aufdressirt, alles Unreine davon entfernt, angerichtet und mit einer Austernsauçe (Nr. 18) zu Tische gegeben. Es ist Sorge darauf zu verwenden, daß der Welsch während dem Kochen mit hinreichender Flüssigkeit bedeckt ist, so daß kein Theil trocken liegt.

572. Gedämpfter Welsch (Dindon à la daube). Der wie der vorhergehende gefüllte und dressirte Welsch wird auf der Brust gespickt und in der Presse Nr. 124, die mit der Hälfte weißem Wein vermehrt ist, genau zugedeckt, langsam 2 Stunden lang gedämpft. Nach einigem Abkühlen wird er herausgelegt, aufdressirt und die gespickte Brust glasirt, indem man dieselbe mit warmer Glace bestreicht, eine glühende Schaufel darüber hält und dann noch einmal mit Glace bestreicht. Er wird auf ein

braunes Ragoût mit Madeira (Nr. 105) angerichtet oder auch nur starke Jus dazu gegeben. Sehr häufig wird auch klare warme Aspic (Nr. 10) bei Tische mitgereicht.

573. **Gedämpfter Welsch mit Schinken** (Dindon à la daube au jambon). Nachdem der Welsch gehörig geputzt und mit der Dampf-Dressur (s. in der Einleitung Dampf-Dressur) versehen ist, wird derselbe in einem passenden Topf, längliche Casserolle, deren Deckel wohl schließt, auf folgende Weise gedämpft: man gibt ungefähr 1/2 Pfund (250 Gr.) frische Butter in die Casserolle, schneidet 6—8 Zwiebeln in Scheiben und ebenso ein 1/2 Pfund (250 Gr.) mageren Schinken in feine Scheibchen dazu, legt den Welschen hinein, gießt so viel sehr kräftige Fleischbrühe dazu, daß der Welsch zur Hälfte bedeckt ist, und läßt ihn so 2—3 Stunden langsam dämpfen. Ist nun der Welsch gar, so nimmt man denselben heraus, läßt den Saft, ohne zugedeckt, einkochen, treibt ihn durch ein feines Haarsieb, gibt noch etwas, mit einem Glas voll guten weißen Wein angerührtes, Mehl dazu und wenn dies aufgekocht und die gehörige Dicke erlangt hat, legt man den Welschen in diese Sauçe und läßt ihn darin, bis zum Anrichten, langsam ziehen. Genau zu beachten ist, daß die Sauçe sich am Boden der Casserolle nicht festsetzt und der Welsch öfter damit begossen wird.

574. **Faschirter Welsch, Galantine von Welsch** (Galantine de dindon). Nachdem der Kropf an einem reinflammirten Welschen herausgenommen ist, werden die Füße über dem Knie abgehackt, die Flügel im Gelenke ringsum bis auf den Knochen überschnitten, das Fleisch mit der Hand nach dem Körper hin abgestreift und der Flügelknochen, dicht an der Brust, abgehackt; dann wird der Welsch auf die Brust gelegt, der Rücken seiner Länge nach aufgeschnitten und die Haut sammt dem Fleische, vermittelst eines kleinen scharfen Messers, behutsam ohne Wunde, von dem Gerippe und den Knochen losgelöst. An der Stelle, wo die Flügel und Schenkel am Körper festsitzen, wird der Knochen mittelst Herumdrehen aus seinem Gelenke gebracht, wobei mit dem Messer nachgeholfen werden muß, die Flügel- und Schenkelknochen, sowie die starken Flechsen im Schenkel werden ebenfalls ausgelöst. Der so ausgebeinte Welsch wird nun über

die Tafel ausgebreitet, die Schenkel in den Körper gezogen, wo das Fleisch zu dick ist, wird es abgeschnitten und da hingelegt, wo sich nur Haut befindet; das Ganze wird mit Salz und Pfeffer bestreut, fingerdick mit kalter Pastetenfasche (Nr. 118) bestrichen, dann der Länge nach abwechselnd mit Speck, gesalzener und gekochter Rindszunge, roher und weiß aussehender Gansleber und Trüffeln, das Alles in fingerdicke und fingerlange Stücke geschnitten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt ist, belegt, dann wieder mit Fasche bestrichen und in schöner ungezwungener Form zusammengebogen und zugenäht. Er wird nun in ein reines Tuch eingewickelt, mit Bindfaden fest überbunden und langsam in der Presse (Nr. 124) 2 Stunden lang weichgekocht. Nach einigem Abkühlen wird der Welsch aus seinem Sude auf eine flache Porzellanschüssel gelegt, mit einer andern bedeckt, leicht gepreßt und so an einen kühlen Ort, zum völligen Kaltwerden gestellt. Beim Gebrauche wird er aufgebunden, der Bindfaden und alles Fett davon entfernt, mit warmer Glace bestrichen, über eine Lage von gehäckelter Aspic (Nr. 10) angerichtet und noch mit dreieckig geschnittenen Stücken Aspic verziert. Man kann ihn auch in dünne Scheiben schneiden, im Kranze anrichten und mit Aspic schön verzieren oder wie das Kalbshirn in Aspic (Nr. 291) einsetzen.

Statt in der Presse kann der Welsch auch in der Fleischgallerte (Nr. 10) gekocht werden.

575. Blanquette von Welsch, oder geblättertes Welschenfleisch (Blanquettes de dindon). Die übrig gebliebene Brust von einem gebratenen oder gekochten Welschen wird, ohne Haut, in ganz dünne und kleine Scheibchen geschnitten, und wie das Blanquette von Kalbfleisch (Nr. 402) beendigt.

576. Blanquette von Welsch mit Champignons (Blanquettes de dindon aux champignons),

577. Blanquette von Welsch mit Trüffeln (Blanquettes de dindon aux truffes),

578. Blanquette von Welsch mit Erbsen (Blanquettes de dindon aux petits pois) und

579. Blanquette von Welsch mit Pflückspargel (Blanquettes de dindon aux points d'asperges). Diese vier Arten Blanquette sind in ihrer Bereitung dem ersten gleich; die dazu kommenden Ingredienzien werden für sich allein gar gemacht und dann dem Blanquette beigegeben, das davon seinen Namen erhält.

580. Croquette von Welsch (Croquettes de dindon). Das übrig gebliebene kalte Fleisch eines schon zu Tische gewesenen Welschen wird, ohne Haut und Fasern, in ganz kleine Würfel geschnitten und mit der Hälfte so viel, gleichfalls in Würfel geschnittener, gesalzener und gekochter Rindszunge vermehrt. Beträgt das Fleisch einen Löffel voll, so wird es mit einem halben Löffel voll dick gehaltener Beschamelle (Nr. 20), die übrigens noch mit drei Eiergelb legirt und mit einem Stückchen Glace kräftig gehoben ist, gut untereinander gemengt und kalt gestellt. Nach dem Festwerden und gänzlichen Erkalten werden fingerlange und daumendicke Würstchen davon gemacht, die zuerst in geriebenem Weißbrod (Semmel), dann in verschlagenen Eiern und wieder in Brod panirt werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem, sehr heißem Fett ausgebacken und auf einer Serviette mit gebackener Petersilie zierlich angerichtet und als selbstständige Schüssel nach der Suppe gegeben. Sie werden auch als Einfassung von einem Blanquette, einem Haschée, Pürée oder einem feinen Gemüse mit gutem Erfolg angewendet.

Man kann ihnen auch die Gestalt von Birnen, Kugeln und dergleichen geben (siehe Croquette von Kalbfleisch Nr. 404).

Ebenso kann auch im Verhältniß zum Fleische, Gansleber und Kalbsmilchner zu den Croquetten genommen werden. Die Gansleber muß vorher gedämpft und der schöne Kalbsmilchner in der Fleischbrühe weichgekocht sein, beides wird nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten und zum Welschenfleisch gethan.

581. Croquette von Welsch mit Trüffeln (Croquettes de dindon aux truffes). Sie sind dieselben wie die vorhergehenden, nur mit dem Zusatze von einigen, in kleine Würfel geschnitten und vorher in Wein abgekochten, Trüffeln.

582. Croquette von Welsch in Gestalt eines Vogels (Croquettes de dindon à la Cervaix). Gebe der vorhergehenden Croquettenmasse die Form eines Körpers (Rumpfes) von einem Feldhuhn, ohne Kopf, Schwanz und Flügel, nachdem es doppelt panirt ist, wird es in heißem Fett etwas langsam, von gelber Farbe, ausgebacken. Der Kopf mit dem Halse, die Flügel und der Schwanz werden aus Weißbrod ausgeschnitten, ebenfalls gelb gebacken und an den Körper, mittelst kleiner Spießchen befestigt, die Augen bilden zwei Gewürznelken, die auf jeder Seite des Kopfes eingesteckt werden.

Das Ganze kommt auf eine Serviette zu liegen und wird ringsum etwas dick mit gebackener Petersilie eingefaßt.

583. Haschée von Welsch (Hachée de dindon). Es wird ganz wie das Haschée von Kalbfleisch (Nr. 403), nur mit mehr Sorgfalt behandelt.

584. Pürée von Welsch (Purée de dindon). Ist schon bei den Pürées (siehe Abschnitt von den Pürées, Nr. 94) angegeben worden, beim Anrichten wird es mit verlornen Eiern (siehe Abschnitt von den Eiern) eingefaßt, oder auch mit der Croquette (Nr. 580).

Zu dem Blanquette, Pürée, Croquette und Haschée kann übrigens jedes Geflügel gebraucht werden. Die Bereitungsart bleibt immer dieselbe.

585. Grillirte Welschen-Schenkel, Schlägel (Cuisses de dindon grillées). Die vom gebratenen oder gekochten Welschen übrig gebliebenen Schenkel werden messerrückentief kreuzweise überschnitten, dann in zerlassene Butter getaucht, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Roste, über schwacher Gluth, langsam gebraten. Sie kommen mit einer von den braunen piquanten Sauçen (siehe Abschnitt von den Sauçen) zu Tische, oder werden auf einem Pürée, Haschée oder Blanquette von Geflügel angerichtet.

586. Gekochte Welschenflügel (Ailerons de dindon braisés). Die flammirten Flügel von ausgewachsenen Welschen werden an dem obern und untern Gelenke abgehackt und in der Fleischbrühe (Nr. 1) oder in der Presse (Nr. 124) ziemlich

weich gekocht; nach einigem Verkühlen werden sie aus ihren Sude gelegt und, vermittelst leichtem Umdrehen, die Knochen herausgezogen, ohne daß man jedoch die Haut beschädigt. Die so gekochten Flügel haben einen sehr angenehmen Geschmack und werden meistens in helle Suppen gegeben, oder wenn man hinreichend Flügel hat, nach ihrem Garkochen wie die Kalbsfüße (Nr. 295 oder 296) panirt, auf dem Roste gebraten und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen gebraucht. Kapaunenflügel können auf dieselbe Weise zubereitet werden.

Dreizehnter Abschnitt.

Kapaunen und Poularden.

587. Gebratener Kapaun (Chapon rôti). Der rein ausgenommene, flammirte und mit der Braten-Dressur (siehe in der Einleitung vom Dressiren des Geflügels) versehene Kapaun wird auf der Brust mit dünnen Speckplatten belegt, überbunden, in eine passende Casserolle oder Pfanne gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt, und mit dem nöthigen Fett, unter öfterm Begießen, zu blaßgelber Farbe gebraten. Kommt er an den Spieß, so muß er noch mit einem, mit Butter bestrichenen, Bogen Papier, der mit Salz bestreut ist, umwickelt werden. Zehn Minuten vor seinem Garbraten wird das Papier weggenommen und der Kapaun näher zum Feuer gerückt, um ihm Farbe zu geben.

Nach seinem Aufdressiren wird er auf eine Unterlage von Brunnenkresse, die rein gewaschen und stark mit Weinessig bespritzt ist, angerichtet.

Am Spieße braucht er $^3/_4$ Stunden, im Ofen 1 Stunde Zeit zu seinem Garwerden.

588. Gebratener Kapaun auf englische Art (Chapon rôti à l'anglaise),

589. Gebratener Kapaun mit Trüffeln (Chapon rôti à la Périgord),

590. Gekochter Kapaun mit Austernsauçe (Chapon braisé aux huîtres),

591. Gedämpfter Kapaun (Chapon à la daube) und

592. Gedämpfter Kapaun mit Schinken (Chapon à la daube au jambon). Diese fünf Gerichte werden ganz nach den gegebenen Anweisungen beim Welschen behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß der zarte Kapaun eine kleine Stunde und der ältere, somit auch härtere, 1¼ Stunde Zeit zu seinem Garwerden braucht (s. Nr. 567, 568, 571, 572 und 573).

593. Kapaun mit Reis (Chapon au Riz). Der rein ausgenommene, flammirte und mit der Dampf-Dressur (siehe in der Einleitung vom Dressiren des Geflügels) versehene Kapaun wird auf der Brust mit etwas Citronensaft eingerieben, um dieselbe recht weiß zu erhalten, dann mit dem nöthigen Salz in eine passende Casserolle gethan, mit einer ganzen Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, und einer Gelberübe belegt, mit Fleischbrühe, bis über die Hälfte vom Kapaun, begossen, gut zugedeckt und langsam ½ Stunde lang gekocht, nach dieser Zeit werden 3 Hände voll, in warmem Wasser mehrmals rein gewaschener Reis dazu gethan, der Kapaun wird auf die Brust gelegt, die Casserolle wieder gut zugedeckt und das Ganze noch 15—20 Minuten langsam gekocht. In dieser Zeit soll der Reis weich, aber noch ganz sein und alle Flüssigkeit an sich gezogen haben. Sollte der Reis zu trocken sein, so wird noch etwas Fleischbrühe nachgegossen. Die Zwiebel und Gelberübe werden nun herausgenommen, der Reis auf die gehörige Schüssel, etwas erhöht, angerichtet und der sehr weiße, aufdressirte Kapaun darüber gelegt, eine weiße legirte Sauçe (Nr. 16) oder auch starke Jus werden extra mitservirt.

Man kann den Kapaun auch in der Presse Nr. 124 und den Reis mit Fleisch- oder Hühnerbrühe, jedes für sich allein, garkochen.

Will man dieser Schüssel mehr Zierlichkeit geben, so kann man einige gespickte und schön glasirte Kalbsmilchner (Nr. 301) um den Reis legen.

594. Kapaun mit Nudeln (Chapon aux nouilles). Behandle und koche den Kapaun wie den vorhergehenden, nur mit der Abänderung, daß 5 Minuten vor seinem Garkochen ein Teller voll etwas abgetrockneter Nudeln mit dem Kapaun gekocht werden (s. Abschnitt vom Nudelteig). Man muß aufmerksam sein, daß die Nudeln beim Einlegen keine Klumpen geben, welches durch ein leichtes Schütteln der Casserolle verhütet wird. Der aufdressirte Kapaun wird über die trocken angerichteten Nudeln gelegt, mit warmer Glace beträufelt und eine legirte Sauçe (Nr. 16) extra dazu gegeben.

595. Kapaun mit Macaronis (Chapon aux macaronis). Richte den mit der Dampf-Dressur (s. Einleitung vom Dressiren des Geflügels) versehenen und in der Presse Nr. 124 weichgekochten Kapaun auf eine Unterlage von Macaronis (Nr. 113) an.

Kräftige Braten-Jus, sowie geriebener Parmesankäs werden bei Tische dazu gereicht.

596. Kapaun mit Pflückspargel (Chapon aux points d'asperges) und

597. Kapaun mit Erbsen (Chapon aux petits pois). Zu beiden Gerichten nehme Kapaune, die, nachdem sie die Dampf-Dressur (s. Einleitung vom Dressiren des Geflügels) erhalten haben, auf der Brust gespickt und von heller Farbe gebraten werden (s. gebratener Kapaun. Nr. 587). Nach dem Aufdressiren wird die gespickte Brust mehrere Mal mit warmer Glace bestrichen und der Kapaun auf eines von den genannten Gemüsen angerichtet.

Um das Spicken zu erleichtern wird der Kapaun mit der Brust einige Minuten in die kochende Fleischbrühe gehalten, damit sich die Haut zusammenzieht.

Die Bereitung der Spargeln ist Nr. 306 angezeigt, sowie die der Erbsen unter Nr. 338 angegeben ist.

598. Galantine von Kapaun oder faschirter Kapaun (Galantine de chapon). Behandle die Galantine ganz wie jene

vom Welsch (Nr. 574) mit dem Bemerken, daß der Kapaun weniger Zeit zu seinem Garwerden braucht.

599. Ballons oder Croquette von Kapaun (Croquettes de chapon). Nehme hierzu das übrig gebliebene Fleisch von gebratenen oder gekochten Kapaunen und behandle es wie bei den Croquetten vom Welsch (Nr. 580) angegeben ist.

600. Grillirter Kapaunenschlägel (Cuisses de chapon grillées). Sie werden ganz wie die Welschenschlägel (Nr. 585) behandelt.

601. Eingeschnittenes von Kapaun in brauner Sauçe (Chipolatade de chapon). Schneide den übrig gebliebenen gebratenen oder gekochten Kapaunen oder Welsch in Stücke, die in eine passende Casserolle mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener Champignons, ebensoviel Petersilie und der Hälfte soviel Schalotten gelegt werden, schütte ein Glas voll Wein oder die Hälfte soviel Essig, nebst etwas Jus dazu und lasse Alles zusammen, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer, auf starkem Feuer kochen; wenn der Saft beinahe verdampft ist, so gieße noch so viel braune Sauçe (Nr. 24) daran, als nöthig ist um das Fleisch zu bedecken, lasse das Ganze noch einmal aufkochen, drücke den Saft von einer Citrone daran, richte das Ragoût in einer tiefen Schüssel an und lege gebackene Brodschnitten oder Butterteigkrapfen herum (s. Einleitung das Einfassen der Schüsseln).

602. Kapaunenmus oder Haschée von Kapaun (Hachée de chapon). Das Fleisch von einem gebratenen oder gekochten Kapaunen wird ohne alle Haut und Fasern von den Knochen abgelöst und sehr fein gehackt. Beträgt das gehackte Fleisch einen Löffel voll, so wird es mit der Hälfte soviel sehr heißer und kräftiger Beschamelle (Nr. 20) auf dem Feuer vermischt.

Statt der Beschamelle kann auch eine weiße, legirte Sauçe (Nr. 16) genommen werden, alsdann muß man aber auch noch den Saft von einer Citrone darandrücken.

Das Haschée kann bei seinem Anrichten mit grillirten Kapaunenschlägeln (Nr. 600), kleinen Croquetten (Nr. 580), verlornen Eiern (siehe Abschnitt von den Eiern), oder auch mit schönen Stücken geschnittenem, und in Butter gelb gebackenem, Weißbrod garnirt werden.

wenn die Milzen angefüllt sind, wird die Oeffnung zugenäht. Ist man damit zu Ende, so muß kochendes Wasser, das wenig gesalzen ist, in einem Topf oder Casserolle auf dem Feuer sein, die Milzen werden nun mit einer feinen Spicknadel mehrmals eingestochen, kommen dann in das kochende Wasser, worin sie ½ Stunde im Kochen erhalten werden. Hierauf werden sie wiederum eine starke ½ Stunde in heißem Fett oder ausgelassener Butter ringsum gebraten. Es ist während des Kochens durchaus nöthig, daß die Milzen einigemal wiederholt mit der Nadel eingestochen werden, was das Aufplatzen derselben verhütet. Nach dem Garbraten nimmt man sie aus dem Fett, läßt dasselbe ablaufen und putzt solches noch schließlich mit weichem Papier ab. Nach gänzlichem Erkalten, was gewöhnlich über Nacht geschieht, lassen sich die gefüllten Milzen in schöne Schnitten schneiden, die mit Aspic oder auch nur schön mit Petersilie verziert, eine ebenso wohlschmeckende und gerne gesehene Speise, als schöne Schüssel abgeben.

Siebenter Abschnitt.

Vom Lammfleisch.

458. Grillirter Lammskopf (Tête d'agneau grillée). Der gebrühte und reingeputzte Lammskopf wird von einander gespalten, im Fleischbrühtopf weich gekocht, dann herausgelegt und abgetrocknet, mit feiner Petersilie, Pfeffer und Salz bestreut, in zerlassene Butter oder helles Bratenfett getaucht, überall genau mit Reibbrod bestreut und auf dem Roste oder im Ofen schön gelb gebraten. Man garnire ihn mit gebackener Petersilie und mit, in Viertel geschnittenen, Citronen.

459. Lammskopf in weißer Sauçe (Tête d'agneau à la poulette). Binde den gebrühten und gereinigten Lammskopf in ein Tuch ein und koche ihn im Fleischbrühtopfe oder in der Presse (Nr. 124) weich. Hiernach wird er aufgebunden, rein

abgeputzt und mit der legirten Sauçe (Nr. 16) oder weißen Kräutersauçe (Nr. 21) begossen.

460. Lammszungen (Langues d'agneau). Bereite die Lammszungen wie die Hammelzungen, mit dem Unterschiede, daß die Lammszungen ein viel feineres Gericht geben und deswegen mit großer Sorgfalt behandelt sein wollen.

Die verschiedenen Zubereitungen der Hammelzungen finden sich Nr. 405—410 angezeigt.

461. Lammszungen mit Senfbutter (Langues d'agneau à la Montpellier). Um einigermaßen eine schöne Schüssel zu bekommen, sind wenigstens vierzehn Lammszungen hierzu nothwendig.

Die Zungen werden rein gewaschen und blanschirt (s. Einleitung Blanschiren), alsdann wird die Haut mit einem Messer davon rein abgeschabt. Hierauf legt man die Zungen in eine passende Casserolle, würzt sie mit Salz, vier Gewürznelken, zwanzig Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, sechs Citronenscheiben, drei bis vier geschälten Zwiebeln, einer in Scheiben geschnittenen Gelberübe und $^{1}/_{2}$ Schoppen ($^{1}/_{4}$ Liter) Weinessig, schüttet so viel fette Fleischbrühe darüber, daß die Zungen bedeckt sind und kocht sie langsam weich. Sie werden alsdann aus ihrem Sude genommen, das Unreine wird davon entfernt, eine Zunge neben die andere, auf eine flache Porzellanschüssel gelegt, mit einer anderen Schüssel bedeckt und kalt gestellt. Unterdessen wird eine Oelbutter mit Senf gerührt. Wenn die Zungen völlig kalt sind, werden sie gleichmäßig zugeschnitten, auf einer Unterlage der Oelbutter eine Zunge neben die andere so angerichtet, daß die Zungenspitzen nach innen gerichtet sind. Zwischen eine jede Zunge, sowie in die Mitte kommt feingehäckelte Aspic (Nr. 10). Das Ganze wird mit einem Kranze von hartgekochten Eiern, Aspic und Salatherzchen eingefaßt (s. Nr. 373).

Die Bereitung der Oelbutter mit Senf ist Nr. 59 und 60 angezeigt.

462. Lammsohren (Oreilles d'agneau). Die gebrühten und reingeputzten Lammsohren unterliegen derselben Bereitungsart wie die Kalbsohren (s. Nr. 272—278).

463. Gebackene Lammsohren mit Salpicon (Oreilles d'agneau au Salpicon). Die gebrühten, reingeputzten und sehr weichgekochten Lammsohren werden aus ihrem Sude herausgenommen, abgetrocknet und mit einem kalten, in der Sauçe etwas dick gehaltenen Salpicon gefüllt, und es muß dabei soviel wie möglich ihre natürliche Form beibehalten werden. Hierauf werden die Ohren überall mit feinem Mehl bestäubt, in zerschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrode gut panirt, und einstweilen an einem kühlen Ort aufbewahrt. Kurz vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem und sehr heißem Fette zu gelber Farbe ausgebacken und, mit gebackener Petersilie garnirt, zu Tische gegeben.

Da die Lammsohren ziemlich klein sind, so müssen sie so abgeschnitten werden, daß soviel wie möglich von der Kopfhaut an denselben bleibt.

Die Zubereitung des Salpicon findet sich Nr. 112 angezeigt.

464. Lammsbraten oder gebratene Lammsschere (Rôt d'agneau). Das Lamm wird gewöhnlich so zerlegt, daß die beiden Schlägel mit dem Nierenstück aneinander bleiben; dieses Stück ist die sogenannte Lammsschere und wird hauptsächlich zum Braten verwendet. Nachdem nun die beiden Schenkel an den Knieen überschnitten und die äußersten Enden zusammengebunden sind, daß es die Form eines Hasen hat, so wird es an den Spieß gesteckt, festgebunden und 1 Stunde lang gebraten. 5 Minuten vor dem Abnehmen vom Spieße bestreut man den Braten mit Salz, Pfeffer und feinem Mehl, damit er eine resche Außenseite bekommt. Die Brodsauçe (Nr. 48) und Jus werden jedes für sich extra bei Tische dazu gegeben. Zum Braten im Ofen wird die wie oben vorgerichtete Lammsschere mit Pfeffer und Salz eingerieben, in eine passende Bratpfanne gethan, mit Zwiebeln und Gelberübescheiben belegt, mit dem nöthigen Fett oder Butter begossen und langsam, unter öfterem Begießen, 1¼ Stunde von hellbrauner Farbe gebraten. Der abgefettete Saft wird mit etwas Jus oder Fleischbrühe aufgekocht, durch ein Sieb geseihet und dem Braten als Sauçe beigegeben. Soll die Jus dicklicht sein, so werden in dem Safte noch einige Eßlöffel voll braune Sauçe (Nr. 24) mitgekocht.

465. Gespickter Lammsbraten (Rôt-d'agneau piqué). Die vorhergehende vorgerichtete Lammsscheere wird, mit der obern Seite, einige Minuten lang in die kochende Fleischbrühe gehalten, damit sich die Haut zusammenzieht, dann gespickt und wie die vorhergehende gebraten.

466. Lammssattel (Selle d'agneau). Der Lammssattel wird zugeschnitten und in allen Stücken so zubereitet, wie es beim Hammelsattel angezeigt wurde (s. Nr. 423—426), mit dem Bemerken, daß sein Garwerden viel weniger Zeit erfordert.

467. Lammsschlägel (Cuisse d'agneau). Die verschiedenen Zubereitungen des Lammschlägels sind nur Wiederholungen, wie solche beim Hammelschlägel angegeben wurden (s. Nr. 411—421), mit dem Unterschiede, daß der Lammsschlägel in dem Zeitraume von 1—1½ Stunde gar ist.

468. Panirte Lammscotelette (Cotelettes d'agneau, panées). Von einem Lammscarré wird der Rückgrat, sowie die an denselben sich befindenden dicken, knorpeligten Rippentheile abgehackt; alsdann, zwischen den Rippen durch, in Cotelette geschnitten, die Rippchen werden von unten 1 Zoll (2½ Cent.) lang reingeschabt, die Cotelette mit dem flachen Hackmesser leicht geklopft und hierauf rein und nett zugeschnitten. Sie werden leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerschlagene Eier getaucht und mit fein geriebenem Weißbrod panirt. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden sie mit ausgelassener Butter oder hellem Bratenfett in einer Cotelettepfanne, auf starkem Feuer, zu gelber Farbe gebraten und sogleich aus dem Fette herausgelegt. Sie werden als Beilage zu einem jeden Gemüse gerne gesehen.

Als selbstständiges Gericht gibt man etwas kräftige Bratensauçe oder den Cotelettesaft (Nr. 40), sowie gelb geröstete Kartoffeln dazu.

Wenn das Lammscarré sehr fleischig und stark ist, so geben die ersten drei Rippchen jedes eine Cotelette, von den darauf folgenden Rippchen müssen jedesmal zwei, manchmal auch drei Rippchen zu einer Cotelette genommen werden.

469. Lammscotelette (Cotelettes d'agneau). Behandle und bereite sie wie die Hammelcotelette in ihren verschiedenen

Gestalten. Da die Lammscotelettchen viel feinere und zärtere Gerichte wie die Hammelcotelette geben, so müssen sie auch mit mehr Zierlichkeit und Sorgfalt wie jene behandelt werden.

Siehe Hammelcotelette von Nr. 432—444.

470. Gebratene Lammsbrust (Poitrine d'agneau rôtie). Das ausgebeinte und untergriffene (gelüftete) Lammsbrüstchen wird mit dem dritten Theile von der (Nr. 122) angegebenen Fasche gefüllt und der Kalbsbrust (Nr. 352) gleich gebraten.

471. Gedämpfte Lammsbrust mit Gemüse (Poitrine d'agneau à la jardinière). Die vorhergehende ausgebeinte und gefüllte Lammsbrust wird einige Minuten blanschirt, in kaltem Wasser abgekühlt und dann gespickt. Man belegt dann den Boden einer passenden Casserolle mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben, einem Lorbeerblatt, einigen Stückchen rohem Schinken, einer Gewürznelke, einigen ganzen Pfefferkörnern und 6 Loth (90 Gr.) Butter, legt das gespickte Brüstchen mit dem nöthigen Salze darauf und läßt es auf schwachem Feuer anziehen. Es wird nun mit Jus oder Fleischbrühe zur Hälfte begossen, fest zugedeckt, glühende Kohlen obenauf gethan und so 1 Stunde gedämpft, zuletzt glasirt, aufgebunden und über ein braunes Ragoût von Gemüse (Nr. 110), das mit dem abgefetteten und abgeseihten Saft in seinem Geschmacke kräftig gehoben ist, angerichtet.

472. Lammsschulter, Bug, gedämpft und glasirt (Epaule d'agneau). Die ausgebeinte Lammsschulter wird inwendig leicht mit Pfeffer und Salz bestreut und wieder zusammen gebunden, indem man mit der Dressirnadel und mit Bindfaden die inwendige Seite rundum auffaßt und dann zusammenzieht. Die Schulter wird nun mit der Oberfläche in die kochende Fleischbrühe gehalten, damit sich die Haut zusammenzieht, sie wird gespickt wie das Kalbsfricandeau (s. Nr. 380) ungefähr 1 ½ Stunde lang gedämpft und mehreremal glasirt. Der abgefettete Saft wird mit Jus aufgekocht, mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) verdickt, durch ein Haarsieb passirt und als Sauçe zur Lammsschulter gegeben.

Eine Einfassung von Kartoffelcroquette wird gerne gesehen; dieselben werden wie folgt zubereitet: In 8 Loth (120 Gr.) frische Butter, die mit 4 ganzen Eiern schaumig gerührt und

mit feingehackter Petersilie, Salz und etwas Muskatnuß gewürzt ist, kommen noch 2 Loth (30 Gr.) Mehl und 20 Loth (300 Gr.) geriebene Kartoffeln; das Ganze wird gut untereinander gearbeitet. Aus dieser Masse werden stark daumendicke und 2 Zoll (5 Ctm.) lange Würstchen gemacht, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt und bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem, aber nicht zu heißem Fette von gelber Farbe ausgebacken.

Wenn die Kartoffeln nicht mehligt genug sind, so muß noch mehr Mehl unter die Masse gemischt werden.

Die Kartoffeln dazu werden in der Schale, entweder im Wasser gargekocht, oder in nicht zu heißem Ofen gebraten, dann geschält und kalt gestellt, und wenn dieselben vollständig abgekühlt sind, auf einem Reibeisen gerieben oder durch ein grobes Sieb durchgepreßt.

473. Lammsschulter auf Spinat (Epaule d'agneau aux épinards),

474. Lammsschulter auf Endivien (Epaule d'agneau au chicorée) und

475. Lammsschulter auf Sauerampfer (Epaule d'agneau à l'oseille). Zu diesen drei Gerichten wird die Lammsschulter (wie Nr. 472) gedämpft, glasirt und mit einem von den angegebenen Pürée zu Tische gegeben (s. Nr. 89—91).

476. Lammsschulter mit Kartoffelpürée (Epaule d'agneau au purée de pommes de terre) und

477. Lammsschulter mit grünem Erbsenpürée (Epaule d'agneau au purée de pois verts). Gebe die schön glasirte Lammsschulter auf einer Unterlage von Kartoffel- oder Erbsenpürée zu Tische.

Die Lammsschulter wird zubereitet, wie solche Nr. 472 angegeben; das Kartoffelpürée ist Nr. 80 und das Erbsenpürée Nr. 87 angezeigt.

478. Lammsschulter auf Gemüse (Epaule d'agneau à la jardinière). Hierzu werden verschiedene Gemüse zubereitet und die Lammsbrust damit garnirt. Die Zubereitung der Gemüse

findet sich beim Kalbsfricandeau (Nr. 386) angegeben, so wie die der Lammsschulter Nr. 472.

479. Lammsschulter auf Pflückspargeln (Epaule d'agneau aux points d'asperges) und

480. Lammsschulter auf Erbsen (Epaule d'agneau aux petits pois). Die (wie Nr. 472) zubereitete Lammsschulter wird auf einer Unterlage von Pflückspargeln oder Erbsen gegeben (s. Nr. 306 und 338).

481. Lammsschulter mit Trüffelsauçe (Epaule d'agneau, sauçe aux truffes) und

482. Lammsschulter mit brauner Champignonssauçe (Epaule d'agneau, sauçe aux champignons). Nachdem die Lammsschulter (Nr. 472) gedämpft ist, wird der abgefettete Saft aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und mit einer von den angegebenen Sauçen vermischt. Die Schulter wird alsdann in Scheiben geschnitten zierlich angerichtet, mit der Sauçe begossen und mit einem Kranze von Kartoffelcroquette eingefaßt.

Die Sauçen finden sich Nr. 36 und 37 angezeigt, so wie die Croquette Nr. 472.

483. Faschirte Lammsschulter, oder Galantine von Lammsschulter mit Aspic (Epaule d'agneau en galantine). Zuerst wird eine kalte Pastetenfasche (Nr. 118) zubereitet, die noch mit einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Schalotten, die in Butter weich gedämpft wurden, vermischt ist; dann wird eine Lammsschulter ausgebeint, dieselbe auf dem Tische ausgebreitet und das sich vorfindende zu viele Fett abgeschnitten; da wo das Fleisch zu dick ist, wird solches gleichfalls weggeschnitten und dahin gelegt, wo nur Haut ist, so daß die Lammsschulter überall ziemlich gleichmäßig mit Fleisch bedeckt ist. Sie wird nun mit Salz und Pfeffer bestreut und durchaus mit einer halbfinger-dicken Lage von der Fasche bedeckt. Darauf legt man abwechselnd, dicht aneinander, Speck, gesalzene und gekochte Ochsenzunge und recht schwarze Trüffeln, streicht wieder Fasche darauf, gibt der Schulter soviel wie möglich ihre natürliche Form, näht sie mittelst einer Dressirnadel und Bindfaden zu, wickelt dieselbe hierauf in ein Tuch fest ein und umschlingt sie mehreremals mit Bindfaden.

Das Garkochen geschieht entweder in der Presse (Nr. 124), oder in der Fleischgallerte (Nr. 10) in 2 höchstens 3 Stunden, je nach der Größe der Schulter; man nimmt dann die Schulter heraus, legt sie auf eine flache Platte, gibt eine andere Platte darauf, beschwert diese und läßt dieselbe, so beschwert, über Nacht erkalten. Beim Gebrauche wird die Schulter aufgebunden, der Bindfaden herausgezogen, sowie das allenfalls hier und da anklebende Fett hinweggenommen, in schöne Scheiben geschnitten, im Kranze angerichtet und mit Aspic (Nr. 10) geschmackvoll verziert.

Die gesalzene und gekochte Ochsenzunge, so wie der Speck und die Trüffeln werden in lange, fingerdicke, viereckige Stücke geschnitten.

Das Aufstreichen der Fasche auf die Schulter geschieht am besten, wenn man die flache Hand in kaltes Wasser taucht und damit die Fasche gleichmäßig auseinanderdrückt.

484. Lammsfricassée (Fricassée d'agneau). Hierzu werden vorzugsweise die Brüstchen, sowie die Schultern und der Hals vom Lamme verwendet; nachdem dieselben ausgebeint sind, werden sie blanschirt (s. Einleitung Blanschiren), in kaltem Wasser abgekühlt und dann in 2 Zoll (5 Ctm.) große Stücke geschnitten. Zu gleicher Zeit muß eine weiße Sauçe (Nr. 15) zubereitet werden, die nun über das in eine passende, wo möglich frisch verzinnte Casserolle gelegte Lammfleisch passirt wird; man gibt das nöthige Salz, ein klein wenig Muskatnuß nebst etwas weißen Wein dazu und läßt Alles zusammen langsam weichkochen. Während dem Kochen wird das an der Oberfläche sich sammelnde Fett von Zeit zu Zeit abgenommen, und wenn das Fleisch weich ist, was in ungefähr 2 Stunden der Fall sein wird, so wird die Sauçe mit 6 Eiergelb legirt, das Fricassée nochmals versucht, mit Citronensaft im Geschmacke gehoben und in eine mit Spanischbrod verzierte Schüssel angerichtet.

Sollte die Sauçe während dem Kochen zu dünn werden, was sich sehr häufig ereignet, so muß dieselbe vor dem Legiren von dem Fleisch abgeschüttet und auf starkem Feuer, unter anhaltendem festen Aufrühren, so lange eingekocht werden, bis sie dick genug ist. Hierauf wird sie mit dem nöthigen Eiergelb legirt und über das Lammfleisch gegossen.

Einfacher kann das Fricassée zubereitet werden, wenn man das wie oben angegebene, blanschirte und in passende Stücke geschnittene Lammfleisch mit 6 Loth (90 Gr.) frischer Butter, einer mit einer Gewürznelke besteckten Zwiebel, einem halben Lorbeerblatt und einigen Citronenscheiben einige Zeit lang weiß dämpft, alsdann das nöthige Mehl dazu streut und nach genauem Umrühren und Vermischen mit der nöthigen Fleischbrühe, im Nothfall auch nur mit kochendem Wasser, unter immerwährendem Umrühren, nach und nach auffüllt. Das Würzen, Garkochen und Legiren geschieht, wie solches oben angezeigt ist.

Durch die Zuthaten von Fleischklößchen, Morcheln, Champignons, Capern, Pflückspargeln, Kernerbsen und dergleichen mehr, erleidet dieses Fricassée gleichfalls wieder eine Menge von Veränderungen (s. deßhalb die betreffenden Nummern von Kalbsfricassée).

485. Gebackenes Lammfleisch (Agneau frit). Die rohe Schulter, die Brust und der Hals, wo möglich von einem jungen und recht zarten Lamme, werden auf starke fingerbreite Stücke geschnitten, mit feingeschnittener Petersilie, Pfeffer und Salz bestreut, zuerst im geriebenem Weißbrod, dann in Eier und Brod panirt und in schwimmendem nicht zu heißem Schmalz langsam ausgebacken. Dies Gericht wird als Beilage zu verschiedenen Gemüsen sehr gerne gesehen.

486. Fricassée von Lammsfüßen (Pieds d'agneau à la poulette). Die gebrühten, reingeputzten und über Nacht im Wasser gelegenen Lammsfüße werden mit kaltem Wasser so lange zum Feuer gesetzt, bis sich die Rohrbeine heraus drehen lassen, ohne die Haut an den Füßen zu zerreißen. Sollten sie, was oft der Fall ist, noch von der feinen Wolle auf sich haben, so müssen sie abgetrocknet und über heller Flamme leicht flammirt werden. Man kocht dann die Füßchen in der Presse (Nr. 124) ungefähr 4—5 Stunden weich. Nach dem Garkochen werden sie herausgelegt, hinlänglich mit legirter Sauçe (Nr. 16) vermengt und in eine bordirte Schüssel angerichtet. Sehr angenehm ist die Zuthat von einigen Löffel voll Champignons oder Morcheln (Nr. 98 und 99).

487. Lammsfüße in Papier (Pieds d'agneau en papillottes). Die vorhergehenden weichgekochten Lammsfüße werden nach ihrem Erkalten ganz den Kalbsmilchnern dieses Namens (Nr. 320) gleich behandelt.

488. Gebackene Lammsfüße (Pieds d'agneau à la Dauphine). Die von dem Fricassée (Nr. 484) übrig gebliebenen Lammsfüße bestreiche überall messerrückendick mit ihrer Sauçe und panire sie zuerst in geriebenem Weißbrod, dann in abgeschlagenen Eiern und Brod. Sie werden in einer Cotelettepfanne mit ausgelassener Butter, über starkem Feuer, schön gelb gebacken. Erscheinen sie als selbstständiges Gericht, so werden sie mit gebackener Petersilie, in der Mitte etwas erhöht, angerichtet und eine Pfeffersauçe oder italienische Sauçe (Nr. 26 oder 32) dazu gegeben. Meistens braucht man sie aber als Beilage zu verschiedenen Gemüsen.

489. Eingeschnittenes Lammfleisch (Emincées d'agneau) und

490. Haschée von Lammfleisch oder Lammmus (Hachée d'agneau). Beides wird ganz so zubereitet wie vom Hammel (Nr. 452 und 453).

Achter Abschnitt.

Vom Schweine.

Wiewohl das zahme Schwein unseren Tisch mit manchem guten Gerichte versieht, so ist es doch wegen seiner Fettigkeit und Unverdaulichkeit aus der feineren Küche beinahe ganz verbannt.

Nur wenige Stücke vom Schweine werden frisch in der Küche verbraucht, das meiste wird eingesalzen (gepökelt) und geräuchert oder zu Wurst verarbeitet. Ueber das Einsalzen (Einpökeln) und Räuchern des Fleisches kommt im Anhang noch Mehreres vor.

Die Bereitung der verschiedenen Würste anzugeben halte ich kaum für nöthig, da man überall beim Metzger (Fleischhauer)

solche schon fertig zu kaufen bekommt; dann ist ihre Bereitung auch so außerordentlich verschieden, beinahe in einer jeden Stadt wird eine andere Art Wurst gemacht, daß es wirklich schwer ist, etwas Bestimmtes darüber zu sagen. Jedoch können Fälle eintreten, namentlich wenn man auf dem Lande wohnt und auf Oconomiehöfen, wo man sich beim Schweinschlachten nach guten Wurstvorschriften umsieht und deßhalb mögen hier einige folgen:

491. Bratwürste. Zu drei Theilen Fleisch vom Vorder- oder Hinterschinken guter Schweine, woraus alle Flechsen und Sehnen geschnitten sind, wird ein Theil fester Speck genommen, das Ganze nicht zu fein gehackt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Während dem Hacken wird so viel frisches Wasser dazu gethan, als nöthig ist um das Gehackte zu verarbeiten; zu vieles Wasser verursacht jedoch das Aufspringen der Würste beim Braten. Diese Masse wird in die sogenannte Bratwurstdärme nicht zu fest gefüllt und die Würste werden entweder mit frischer Butter in einer eisernen Pfanne, von Anfang auf ziemlich starkem Feuer, dann aber langsam unter einmaligen Umdrehen, auf beiden Seiten zu rothbrauner Farbe gebraten; oder auch auf dem Roste bei ziemlich starker Gluth grillirt.

Die geräucherte Bratwurst wird einfach in kochendes Wasser gelegt und 5—6 Minuten lang gekocht, alsdann aus dem Wasser genommen, abgetrocknet und wie die frische Bratwurst in der Pfanne oder auf dem Roste gar gebraten.

Das Räuchern kann nur bei kalter Witterung stattfinden; 12—14 Stunden im warmen Rauche und 30 Stunden im kalten Rauche ist hinreichend Zeit genug.

Was unter kaltem und warmem Rauche zu verstehen ist, findet sich im Anhange unter Räuchern angegeben.

492. Der Schwartenmagen. Drei Theile sehr weichgekochte fette Schweineschwarten werden fein gehackt und mit einem Theil von der vorhergehenden Bratwurstfülle und etwas Schweineblut vermischt, mit Salz, vielem Pfeffer, weniger Muskatnuß und noch weniger Gewürznelken gewürzt. Man füllt sie gewöhnlich in Kalbsblasen oder Schweinemagen und legt sie nach dem Zubinden in kochendes Wasser, worin man sie sehr langsam, damit sie nicht platzen, garkocht. Nach dem Herausnehmen werden

sie leicht gepreßt und entweder frisch verbraucht oder geräuchert. An allen Sorten von Würsten wird das Garsein daran erkannt, daß, wenn man mit einer Spicknadel — was öfters geschehen muß — hineinsticht, ein völlig wasserklarer Saft daraus hervorquillt. Beim Einlegen der Würste aller Arten ins kochende Wasser, werden solche sogleich mit einer Spicknadel, oder sonst einer nicht zu dicken Gabel, öfters und nach allen Seiten hin durchstochen, weil die Würste sonst platzen würden; auch ist sehr darauf zu achten, daß die Därme oder Blasen nur zu 3 Theilen angefüllt werden, so daß der vierte Theil leerer Raum bleibt, damit die Fülle beim Einlegen ins Wasser sich gehörig ausdehnen kann.

493. Blutwurst. Hierzu wird Speck in Wasser weich gekocht, derselbe dann noch warm in sehr kleine viereckige Stückchen — Kriesen — geschnitten. Dieser Speck wird nun mit hinlänglichem Kalbs- oder Schweineblut vermischt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Gewürznelken, Majoran und Thymian gewürzt, in passende, wo möglich fette Rindsdärme gefüllt und dem Schwartenmagen gleich, gekocht, aber nicht gepreßt. Je feiner der Speck geschnitten ist und je mehr man davon hat, desto besser wird die Wurst.

494. Leberwurst. Die Leber, die Lunge und das Herz eines Schweines, bei größerem Bedarf auch noch Kalbs- oder Ochsenleber werden mit dem Leberfette und etwas wenigem fettem Schweinefleisch fein gehackt, mit einigen Kriesen — s. Blutwurst — vermischt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Gewürznelken, Majoran und Thymian gewürzt, alsdann der Blutwurst gleich eingefüllt und gekocht.

495. Solberfleisch oder geselchtes Fleisch (Petites salées). Die Ohren, der Rüssel, die Füße, das Knie (Haspel), der Hals und die unteren Rippen (Schälrippen) werden hauptsächlich eingesalzen und mit dem Namen Solberfleisch belegt. Es wird ganz einfach mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, abgeschäumt und zwei bis drei Stunden lang gekocht, jenachdem das Schwein alt oder jung war. Die Füße müssen etwas länger kochen, wie die Ohren, am wenigsten aber die Rippen. Das Solberfleisch wird warm und kalt, als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, gegeben, am häufigsten aber zu Sauerkraut.

496. Gekochtes Rauchfleisch (Dörrfleisch). Man nimmt nicht zu fettes Dörrfleisch, setzt es mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt es in zwei bis drei Stunden langsam garkochen, beobachtet jedoch, daß es nicht zu weich wird. Es wird alsdann herausgelegt, in schöne Scheiben geschnitten und als Beilage zu irgend einem Gemüse gegeben.

Zu Rauchfleisch (Dörrfleisch), magerem Speck, nimmt man vorzugsweise die untere Kinnlade, die Vorderschinken (Bug) und das obere Bauchfleisch mit der Haut (Schwarte), das eingesalzen und geräuchert wird. Vor dem Kochen muß es jedesmal über Nacht in kaltes Wasser eingeweicht werden.

497. Gekochte Schweinsohren (Oreilles de cochon). Die ungesalzenen Ohren werden einige Minuten blanschirt, und nachdem sie in kaltem Wasser abgekühlt sind, noch einmal nachgesehen, daß sie recht rein sind, hauptsächlich im innern Ohre; dann werden sie in einer Presse (Nr. 124), die stark mit Essig gesäuert ist, gargekocht, doch nicht zu weich. Man gibt ein Linsen oder Erbsenpürée (Nr. 86 oder 84) dazu.

498. Gebratenes Schweinscarré (Carré de porc frais rôtie). Man thut am besten, wenn man das Carré ganz von den Rippen ablöst, mit Salz und Pfeffer einreibt, und in einer passenden Bratpfanne, die mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt ist, im Ofen $1^1/_4$ Stunden lang mit dem nöthigen Fett langsam bratet. Der abgefettete Saft wird mit etwas Jus aufgekocht und dem Braten als Sauçe beigegeben.

Der Schweinsbraten verträgt sehr gut eine starke Würze von Pfeffer und darf eher etwas zu viel als zu wenig gebraten sein. Wird das Carré mit der Haut (Schwarte) gebraten, so muß solche vorher kreuzweise, fingerbreit von einander, eingeschnitten werden und ist beim Braten darauf zu sehen, daß solche sehr resch bleibt.

499. Schweinscarée mit Robertsauçe (Carré de porc frais à la Robert). Das vorhergehende ohne Haut gebratene Schweinscarré wird mit warmer Glace bestrichen, in schöne Scheiben geschnitten und auf einer kräftigen und dick gehaltenen Robertsauçe (Nr. 31) angerichtet.

500. Schweinscarré auf Aepfelsauçe (Carré de porc frais aux pommes). Das gargebratene Carré (N. 498) wird vor dem Anrichten mit warmer Glace bestrichen und auf einer Aepfelsauçe (N. 96) angerichtet. Man kann auch das Carré, nachdem es gargebraten und aus seinem Fett auf eine flache Pfanne oder einen Casserollendeckel gelegt ist, mit geriebenem Schwarzbrod bestreuen, darauf mit zerlassener Butter bespritzen und abermals dick mit Schwarzbrod, das mit gestoßenem Zucker und Zimmt vermischt ist, bestreuen, und dann im Ofen gelb backen.

501. Schweinscarré mit Kirschensauçe (Carré de porc frais à l'allemande). Ein zartes Schweinscarré wird ausgebeint und das zu viele Fett davon geschnitten, es wird dann mit den Abfällen, einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben nebst dem nöthigen Salz und Pfeffer in eine passende Casserolle gethan und auf dem Herd oder im Ofen, unter öfterm Begießen, langsam gargebraten, jedoch so, daß das Carré keine Farbe bekommt, deswegen ist es nothwendig, daß während dem Braten von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgegossen wird. Man legt dasselbe alsdann aus seinem Fette auf einen tiefen Deckel und bestreut es auf der Oberfläche mit feingeriebenem Schwarzbrod und beträufelt dieses Brod mit zerlassener frischer Butter; hierauf wird es nochmals mit geriebenem Schwarzbrod bestreut, das aber mit feingestoßenem Zucker und Zimmt vermischt wurde. Die dadurch hervorgebrachte Kruste muß fingerdick sein. Zwanzig Minuten vor dem Anrichten wird das Carré in einen nicht zu heißen Ofen gestellt und zu hellbrauner Farbe gebacken. Eine dickgehaltene, beinahe breiartige Kirschensauçe wird bei Tische extra dazu gegeben.

Die Bereitung der Kirschensauçe ist in Nr. 70 angezeigt.

502. Gebaiztes und gebratenes Schweinscarré (Carré de porc frais marinée). Das ausgebeinte und einige Tage in der Essigbaize (Nr. 123) gelegene Schweinscarré wird mit der nöthigen Butter oder dem nöthigen Fett und etwas von der Baize fünf Viertelstunden lang gebraten. Als Sauçe wird eine Pfeffer- oder Senfsauçe (Nr. 26 oder 31), die mit dem abgefetteten und durchseihten Safte vermischt ist, gegeben.

503. Schweinscotelette. (Cotelettes de porc frais). Schneide diese Cotelette wie die Hammelscotelette (Nr. 432), sie werden etwas geklopft, nett zugeschnitten, stark mit Pfeffer und Salz bestreut, in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt, dann in einer Cotelettenpfanne mit ausgelassener Butter, von beiden Seiten, etwas langsam schön gelb gebacken. Werden die Cotelette grillirt, das heißt auf dem Roste gebraten, so müssen sie nach ihrem Paniren in zerlassene Butter getaucht und auf dem Rost über schwacher Gluth gebraten werden. Sie können ohne Jus oder Sauçe ganz trocken auf den Tisch gegeben werden, und gewöhnlich servirt man nur Citrone dazu.

504. Schweinscotelette mit Robertsauçe (Cotelettes de porc frais, à la Robert). Die, wie die vorhergehenden geschnittenen, aber etwas netter gehaltenen Cotelette werden, nachdem sie mit Salz, und Pfeffer bestreut sind, in Mehl panirt, in eine Cotelettepfanne in zerlassene Butter eingesetzt und auf beiden Seiten schnell gebraten. Man schüttet dann die Butter davon und kocht die Cotelette mit einigen Eßlöffeln voll Glace oder starker Jus einmal auf, richtet sie, rundlaufend im Kranze, mit einer kräftigen Robertsauçe (Nr. 31) an.

505. Schweinscotelette mit Thomatensauçe, Paradiesäpfelsauçe (Cotelettes de porc frais au sauçe thomate). Richte die vorhergehenden Cotelette mit einer Thomatensauçe (Nr. 39) an.

506. Schweinscotelette auf Aepfelsauçe (Cotelettes de porc frais au purée de pommes). Richte die Schweinscotelette (Nr. 504) im Kranze an, in ihre Mitte kommt die Aepfelsauçe (Nr. 96).

507. Schweinslenden, Filets (Filets mignons de porc frais) und

508. Schweinsnieren (Rognons de porc frais). Beide können in allem wie der Lenden und die Nieren vom Hammel bereitet werden (s. Abschnitt vom Hammel).

509. Schweinsleber (Foie de porc). Die Schweinsleber wird meistens zur Wurst verarbeitet und kommt deswegen selten

in der Küche vor. Man kann sie jedoch ganz wie die Kalbsleber zubereiten (s. Abschnitt vom Kalbe), nur muß die Schweinsleber stark mit Pfeffer und Citronensaft gewürzt werden.

510. Gebratener Schweinsschlägel (Rôti de porc frais). Brate den Schweinsschlägel (ungesalzener Schinken) mit oder ohne Haut, ganz wie das Schweinscarré (Nr. 498). Ein mittelmäßiger Schlägel braucht drei Stunden Zeit zu seinem Garwerden. Eine Würze von Salbei und Lorbeerblatt ist beim Schweinsbraten sehr beliebt.

Der abgefettete Saft wird mit etwas Einbrenn (Nr. 14) oder brauner Sauçe (Nr. 24) verdickt, tüchtig durchgekocht und als Sauçe zum Braten gegeben.

511. Sauergebratener Schweinsschlägel (Cuisse de porc marinée). Ein nicht zu fetter Schweinsschlägel, wovon die Schwarte abgenommen ist und der 3—4 Tage in einer Essigbaize (Nr. 123) gelegen hat, wird mit dem nöthigen Fett in eine passende Casserolle gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Herd oder im Ofen gebraten. Nach Verlauf einer Viertelstunde wird der Schlegel umgewendet und auch auf dieser Seite anziehen gelassen; alsdann wird etwas von der Marinade, worin der Schweinsschlägel gelegen hat, mit den Zwiebeln, Gelberüben u. s. w. dazu gethan und der Schlägel unter öfterem Begießen, zu schöner Farbe gargebraten, was in ungefähr drei Stunden erreicht ist.

Die Sauçe dazu besteht aus dem abgefetteten Safte, der mit saurem Rahm und etwas Einbrenn (Nr. 14) bis zur gehörigen Dicke durchgekocht ist und dann durch ein Haarsieb passirt wurde.

Wird der Schlägel auf dem Herde gargebraten, so ist es nothwendig, daß in der letzten Stunde vor dem vollständigen Garbraten glühende Kohlen auf den Deckel gethan werden.

512. Schweinsschulter (Epaule de porc frais). Ein frischer Schweinsbug wird ausgebeint und in allen Stücken so behandelt wie der Schweinsschlägel (Nr. 510 und 511), nur mit dem Unterschiede, daß die Schulter zu ihrem Garwerden nur 2 Stunden Zeit nöthig hat.

513. Gebackene Schweinsfüße (Pieds de cochon frits). Wenn die Schweinsfüße gehörig gereinigt sind, so werden sie der Länge nach von einander gespalten, wieder zusammengelegt, in ein Tuch eingewickelt und fest zugebunden, dann in eine Casserolle gethan, mit Zwiebeln, Gelberüben, Lorbeerblatt, Salbei, ganzem Thymian, ganzer Petersilie, Pfefferkörnern, Gewürznelken, Muskatblüthe und Salz gewürzt, mit der Hälfte Wasser und der andern Hälfte weißen Wein oder Essig begossen und 24 Stunden langsam gekocht. Sie werden dann mit ihrer Brühe in ein irdenes Geschirr umgeleert und kalt gestellt. Beim Gebrauche nimmt man die Füße aus ihrem Sude, wascht sie in warmem Wasser ab und bindet sie auf; die Knochen werden vermittelst leichten Umdrehens, doch ohne die Haut zu zerreißen, weggenommen, sie werden hierauf mit einem reinen Tuche behutsam abgetrocknet, in Mehl panirt, dann in zerschlagene Eier, worin sich feingeschnittene Petersilie befindet, getaucht und in fein geriebenem Weißbrod panirt und einstweilen kalt gestellt; einige Minuten vor dem Anrichten werden sie in zerlassene Butter getaucht und auf dem Roste, über schwacher Gluth, auf beiden Seiten zu gelber Farbe gebraten. Da sie jedoch sehr zerbrechlich sind, so ist es viel sicherer, wenn man sie nach dem Paniren im heißen Ofen gelb backt. Beim Serviren wird eine von den braunen Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) extra dazu gegeben.

Der abgefettete und durchgeseihte Saft, worin die Füße gekocht sind, kann auf dieselbe Weise wie die Aspic (Nr. 10) geklärt und dann wie diese benutzt werden. Um dieser Aspic eine schöne Farbe zu geben, muß man sie vor dem Klären mit etwas Jus färben.

514. Preßkopf (Fromage de cochon). Koche in der Fleischgallerte (Nr. 10) noch einen halben ungesalzenen Schweinskopf mit. Wenn die Kalbsfüße und der Kopf weich sind, so werden sie herausgelegt, mit einem Tuch bedeckt, damit das Fleisch von der Luft nicht trocken wird, und nach ihrem gänzlichen Erkalten, den andern Tag, auf kleine Würfel geschnitten. Beträgt das geschnittene Fleisch vier Löffel voll, so koche zwei Löffel voll geklärte Aspic mit einem Eßlöffel voll sehr feinge-

schnittener Schalotten über die Hälfte ein, mische das Fleisch darunter, fülle das Ganze noch warm in eine glatte tiefe Form oder Schüssel, die mit einer naßgemachten Serviette ausgelegt ist, schlage die Serviette oben zusammen und stelle es kalt. Beim Gebrauche wird der Preßkopf aus der Serviette genommen, auf schöne Stücke geschnitten und mit der Aspic verziert. Ist der Schweinskopf zu fett, so ist es gut, wenn man mageres, gekochtes Ochsenfleisch oder gesalzene Ochsenzunge dazu nimmt; auch wird der Preßkopf vor dem Einfüllen versucht, schmeckt er nicht gewürzt genug, so muß noch mit etwas starkem Weinessig, Salz und Pfeffer nachgeholfen werden.

Einfacher und fast besser wird der Preßkopf, wenn man einen Schweinskopf sammt der Zunge und den Ohren, der in der Mitte durchgespalten ist, tüchtig mit Salz und etwas Salpeter einreibt auf 1 Pfund (½ Kilogramm) Salz eine Messerspitze voll Salpeter gerechnet, und so drei Tage liegen läßt. Der Kopf nebst einigen großen frischen Schweinsschwarten wird mit dem nöthigen Wasser und drei Lorbeerblättern ziemlich weich gekocht, dann herausgelegt, die Knochen werden weggenommen, das Fleisch noch ganz heiß auf zolldicke Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, untereinander gemengt und in eine mit den weichgekochten Schwarten ausgelegte, glatte Form oder Schüssel angefüllt und kalt gestellt. Die Form wird mehrere Mal auf ein zusammengelegtes Tuch aufgestoßen, damit die Masse sich festsetzt und etwa vorhandene Luft durch das Aufstoßen herauskommt, und zum ferneren Gebrauche kalt gestellt.

515. Schinken mit Madeirasauçe (Jambon au vin de Madère). Ein nicht zu stark geräucherter Schinken wird 24 Stunden lang in Wasser eingeweicht und 1 Stunde lang in Wasser gekocht. Der Schinken wird nun herausgelegt, man nimmt die Schwarte davon, schneidet alles Schwarze und das zu Dicke vom Speck hinweg, so daß der Schinken ein glattes, gesättigtes Ansehen bekommt. Er wird nun in eine passende Casserolle gelegt, mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben, zwei Lorbeerblättern, einem halben Sellerikopf, sechs Gewürznelken, zwanzig Pfefferkörnern und einer halben, in Scheiben geschnittenen, Citrone gewürzt, mit einer Flasche Madeira, einer Flasche rothen Wein

und einem Löffel voll Jus begossen, genau zugedeckt und langsam bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Vor dem Anrichten wird der Schinken auf einen Deckel gelegt, mit warmer Glace bestrichen, einige Minuten in den heißen Ofen gestellt, dann noch einmal mit Glace bestrichen und sofort mit einer Madeirasauçe (Nr. 34), die extra dazu servirt wird, zu Tische gegeben.

Die Brühe, worin der Schinken gedämpft wurde, wird durchgeseiht, das Fett davongenommen, sorgfältig aufgehoben und zu irgend einer braunen Sauçe verwendet.

516. Schinken mit Macaronis und Madeirasauçe (Jambon aux macaronis). Ein (wie Nr. 515) zubereiteter Schinken wird nach seinem Glasiren in schöne Scheiben geschnitten und auf einer Unterlage von Macaronis (Nr. 113) angerichtet. Eine Madeirasauçe (Nr. 34) wird bei Tische dazu gereicht.

517. Schinken mit braunem Ragoût (Jambon à la Chamborde). Der vorhergehende gekochte und schön glasirte Schinken wir auf ein reich gehaltenes, braunes Ragoût mit Madeira (Nr. 106) angerichtet, das Ganze mit großen, in Wein abgekochten Krebsen und gespickten Kalbsmilchnern (Nr. 301) verziert.

518. Sauergekochte Schweinsbrust (Porc frais à la vinaigrette). Es wird eine Schweinsbrust mit sammt der Schwarte und den Knochen in fingerlange und zwei fingerbreite Stücke gehackt, in eine passende Casserolle gethan, mit drei Theilen Wasser und einem Theile Essig begossen, soviel daß das Fleisch gerade davon überspült wird, dann aufs Feuer gestellt und ins Kochen gebracht; nach dem gehörigen Abschäumen kommen folgende Kräuter und Würzen hinzu: zusammengebundene Petersilie, Thymian, Salbei und Bertram, zwei geschälte Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, ein Eßlöffel voll Pfefferkörner und das nöthige Salz. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, so wird es herausgelegt, angerichtet und mit geschabtem, rohem Meerrettig bestreut. Der Sud wird durch ein Haarsieb passirt, alles Fett sorgfältig davon abgenommen und bei Tisch extra dazu gegeben. Kalt gibt die Schweinebrust ein beliebtes und gutes Essen. Zu diesem Behuf wird das Gefäß, worin das Fleisch gekocht wurde, nach dem Garwerden von dem Feuer zurückgestellt; nach einigem Verkühlen werden die Stücke Fleisch

behutsam herausgenommen, in einen passenden irdenen Topf gelegt, der Sud durch ein Haarsieb darübergeseiht und so an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Beim Gebrauche nimmt man die Scheibe Fett ab und gibt die einzelnen Stücke mit der daranhängenden Gelée zu Tische.

Hals, Kopf und Schulter von Schweine können mit Vortheil auf dieselbe Art verwendet werden, doch ist es rathsam, hierzu nur Fleisch von nicht zu fetten Schweinen zu nehmen.

519. Gebratenes Spanferkel, Spansau, Milchschwein (Cochon de lait rôti). Das rein geputzte und aufgezäumte Spanferkel wird inwendig mit Salz und Pfeffer gerieben, an den großen Spieß festgesteckt und bei hellem Feuer 1¼—1½ Stunden lang gebraten und sogleich vom Spieße weg, ohne Jus oder Sauçe, zu Tische gegeben. Da eine schöne hellbraune, resche Haut als das Beste an einem Spanferkel betrachtet wird, so muß es vorher mit einem Tuche gut abgetrocknet und während dem Braten öfters mit feinem Salatöl oder mit Speck bestrichen werden, auch ist sehr darauf zu sehen, daß die Haut keine Blasen bekommt, zeigt sich eine solche, so muß man gleich bei ihrem Erscheinen, so lange sie noch weich ist, mit einer Spicknadel hineinstechen. Nach dem Garbraten wird sogleich hinter dem Kopf ein tiefer Einschnitt gemacht, welcher bezweckt, daß der eingeschlossene Dampf herauskommt, damit die Haut nicht weich wird. Wird das Sparferkel im Ofen gebraten, so muß es in einer passenden Bratpfanne auf zwei Stücke Holz zu liegen kommen, so daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt. Es wird dann mit der oben angegebenen Sorgfalt im abgekühlten Ofen, am besten in einem Bäckerofen, 1½—2 Stunden gebraten. Sehr oft wird das Spanferkel mit folgender Fülle gefüllt: die Leber, Lunge und das Herz werden mit einer Zwiebel fein gehackt, dann mit ½ Pfund (250 Gr.) Bratwurstfüllsel (Nr. 119), mit vier abgeschälten, in kalter Milch oder Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Milchbroden (Semmel) und zwei ganzen Eiern gut untereinander gemengt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und wenig Majoran gewürzt. Man thut jedoch besser, wenn man die Fülle für sich allein garmacht. Sie wird demzufolge in einer Casserolle, auf schwachem Feuer, unter öfterm

Umrühren, langsam geröstet, und bei Tische mit dem Spanferkel herumgereicht.

Das Aufzäumen oder Dressiren geschieht auf folgende Art: Die Schenkel werden flach niedergedrückt und mit einem Spießchen, das quer durchgesteckt wird, in dieser Lage erhalten, dann macht man neben am Kopfe, beinahe am Halse, auf jeder Seite zwei 1 1/2 zolllange (3 1/2 Ctm.) Einschnitte, fingerbreit von einander, fährt mit dem Zeigefinger in den Einschnitt und löst so die Haut los, ohne sie jedoch abzureißen, in diese losgelöste Haut werden nun die Vorderfüße so weit wie möglich eingesteckt.

Das Spanferkel muß, wenn es gut sein soll, noch an demselben Tage, wo es geschlachtet ist, gebraten werden.

520. Gekochtes Spanferkel mit Aspic (Cochon de lait en aspic). Das reingeputzte Spanferkel wird der Länge nach in der Mitte von einander gespalten und dann auf zwei fingerbreite Stücke gehackt, in eine passende Casserolle gethan, mit zwei Zwiebeln, die mit sechs Gewürznelken besteckt sind, einer Gelberübe, sechs Lorbeerblättern, einem halben Sellerikopf, zwei Petersilienwurzeln, einem Bouquet von Petersilie, Thymian, Majoran, einigen Citronenscheiben, einem Eßlöffel voll ganzen Pfeffer und dem nöthigen Salze gewürzt, mit der Hälfte Fleischbrühe und der anderen Hälfte Essig oder weißem Wein begossen und zugedeckt, langsam weich gekocht, was in ungefähr 3/4 Stunden geschehen ist. Das Fleisch wird dann behutsam in ein irdenes Geschirr gethan, die Brühe noch etwas eingekocht, darüber geseihet und kalt gestellt. Beim Gebrauche werden die Stücke herausgelegt, rein abgewischt, noch einmal zugeschnitten, dann angerichtet und mit der Aspic (Nr. 10) verziert. Statt der Aspic kann man auch den Sud nehmen, worin das Spanferkel gekocht wurde; sollte derselbe nicht ganz hell sein, so muß er, der Aspic (Nr. 10) gleich, geklärt werden.

521. Faschirtes oder rollirtes Spanferkel (Galantine de cochon de lait). An dem reingeputzten Spanferkel wird der Kopf dicht am Hals und die vier Füße über dem Knie abgehackt, dann vom Bauch über die Brust hin die Haut durchgeschnitten und das Ganze mit einem scharfen Messer sehr sorgfältig ausgebeint, so daß die Haut nirgends durchgeschnitten ist und so

wenig wie möglich Fleisch an dem Gerippe zurückbleibt. Die ausgebeinten Schenkel und Schultern werden in den Leib gezogen, das ausgebeinte Spanferkel wird nun über den Tisch ausgebreitet, daß es ein langes Viereck bildet; auch wird das dicke Fleisch abgeschnitten und dahin gelegt, wo nur Haut ist. Der Kopf wird gleichfalls ausgebeint und mit den Ohren der Länge nach in zollbreite (2 1/2 Ctm.) Streifen geschnitten, die nebst der Zunge mit etwas Butter, feingeschnittenen Schalotten und Petersilie und dem nöthigen Salz und Pfeffer anpassirt werden (s. Einleitung Anpassiren). Die übrige Behandlung und Beendigung geschieht, wie solches bei der Galantine von Kalbsbrust (Nr. 374) angegeben ist, mit der kleinen Abweichung, daß die anpassirten Kopfstücke abwechselnd mit der Zunge, dem Speck und den Trüffeln eingelegt werden und daß hierzu die feingehackte und durch ein grobes Haarsieb gestrichene Leber des Spanferkels unter die Fasche gemischt wird.

Neunter Abschnitt.

Das Wildschwein.

Ist das zahme Schwein ziemlich aus der höheren Küche verbannt, so wird das wilde um so lieber gesehen. Die Borsten am Wildschwein, gewöhnlich nur Schwarzwild genannt, werden in der Regel mit einem glühenden Eisen abgebrannt, was ihm einen eigenen, nicht unbeliebten Geschmack gibt. Am besten ist das Wildschwein im November und December.

522. Faschirter wilder Schweinskopf (une Hure de sanglier). Der Kopf eines Wildschweins wird mit sammt dem Halse dicht an den Schultern abgeschnitten und ausgebeint, indem man den Kopf aufrecht stellt und mit einem scharfen Messer in der Mitte vom untern Kiefer die Haut ganz durchschneidet, es wird nun behutsam die Haut zuerst am untern Kiefer, dann am Rüssel und so nach und nach vom ganzen Schädel losgelöst, sie

wird über die Tafel ausgebreitet, das dicke Fleisch abgeschnitten und dahin gelegt, wo nur Haut ist, stark mit Pfeffer und Salz bestreut und fingerdick mit kalter Pastetenfasche (Nr. 118) bestrichen. Zu der Fasche muß jedoch Wildschweinfleisch aus dem Schenkel genommen werden und dieselbe etwas stark mit Pfeffer gewürzt sein. Ueber die Fasche kommen, in schöner Ordnung, der Länge nach, folgende Gegenstände zu liegen: Gansleber oder weiße, fette Kapaunenlebern, Trüffeln, gesalzene und gekochte Ochsenzunge, Speck, am besten vom Schwarzwild selbst, die Zunge, die Filets vom Wildschwein oder Hirschfilets und blanschirte Kalbsmilchner, Alles auf stark daumendicke Stücke geschnitten und mit feinem Pfeffer und Salz bestreut; darauf wird wieder eine fingerdicke Lage Fasche gestrichen und der Kopf dann zusammengebogen. Die Augen und die Spalten neben an der Schnauze müssen schon vor dem Faschiren zugenäht sein, um zu verhindern, daß die Fasche sich da herausdrückt. Der Kopf wird nun zugenäht und oben, wo er abgeschnitten ist, mit einer fetten Speckschwarte nach der Größe der Oeffnung bedeckt und mit Bindfaden leicht zusammengezogen. Das Ganze wird nun in ein reines Tuch eingeschlagen, überall mit Bindfaden fest überbunden, so daß der Kopf seine natürliche Form behält, und er wird nun in folgendem Sude gekocht: Lege denselben in ein tiefes Geschirr, schütte die Hälfte Wasser und die Hälfte Essig, besser rothen Wein daran, so daß er ganz überspült wird, gib dann das nöthige Salz, eine starke Hand voll ganzen Pfeffer, die Hälfte so viel Gewürznelken, ferner acht Lorbeerblätter, zwei Hände voll Wachholderbeeren, ganzen zusammengebundenen Salbei mit Majoran und Thymian, eine Stange Meerrettig, sechs große Zwiebeln, drei große Gelberüben, zwei Sellerieköpfe, zwei Petersilienwurzeln und zwei Citronen, Alles in Scheiben geschnitten, dazu, und koche den Kopf sehr langsam 8—10 Stunden darin. Wenn der Kopf weich ist, so wird er in seinem Sude zurückgestellt, nach einigen Stunden, wenn er kühl geworden, herausgelegt, mit dünnen Holzstäbchen von der Länge des Kopfes belegt und fest mit Bindfaden überbunden, dann in ein passendes Geschirr gethan und mit dem Sude, der durch ein Haarsieb geseihet wird, übergossen und so bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Die angegebenen Gewürze, das Wurzelwerk und die Länge der Zeit beim Kochen sind für den Kopf eines zwei- bis dreijährigen Wildschweins berechnet, wozu man 3 Pfund (1 1/2 Kilogr.) Fasche und von der Gänseleber, Zunge u. s. w. von jedem 1/2 Pfund (250 Gr.) braucht, Trüffeln aber ein ganzes Pfund (1/2 Kilogr.)

Will man den Kopf längere Zeit aufbewahren, so müssen zwölf Kalbsfüße oder einige Pfund (1—1 1/2 Kilogr.) frische Speckschwarten mitgekocht werden. Nach dem gänzlichen Abkühlen und wenn die Brühe gestanden ist, wird dann obenauf, drei fingerhoch, ausgelassenes Hammelsfett gegossen und so zugeschmolzen. An einem kalten, aber trockenen Orte kann man den Kopf gut drei Monate aufbewahren.

Beim Gebrauche wird der Kopf aus seinem Sude gehoben, aufgebunden, aller Bindfaden herausgezogen, mit lauwarmem Wasser abgewaschen, abgetrocknet, am Halse die Speckschwarte mit einem scharfen Messer glatt abgeschnitten, daß die Fülle sichtbar wird, und nun auf einer passenden Schüssel angerichtet, mit Aspic, Citrone und frischen Lorbeerblättern geschmackvoll verziert. Eine kalte italienische Sauçe oder Wachholdersauçe (Nr. 53, 54 oder 55) wird extra mitservirt.

Wenn der Kopf vom Tische zurückkommt, so wird er wieder in ein Tuch eingebunden und in seinem Sude aufbewahrt.

Vor dem Ausbeinen des Kopfes muß derselbe mit einer groben steifen Bürste und Wasser gebürstet werden, damit das Schwarze wegkommt.

Auch ist es nöthig, daß bei einem großen Schwein der Kopf, vor seinem Faschiren, einige Tage in eine Essigbaize (Nr. 123) gelegt wird.

523. Schwarzwildbret mit saurer Gelée, Aspic oder Roulade von Schwarzwild (Sanglier à la gelée). Am besten ist es, wenn man das Wildschwein, namentlich den Rücken (Ziemer) und die Schlägel von allen Knochen auslöst und in passende Stücke schneidet. Die Stücke werden nun jedes für sich zusammengerollt, mit Bindfaden fest überbunden, dann mit der nämlichen Würze und auf dieselbe Weise wie der vorhergehende Schweinskopf gargekocht und auch wie dieser aufbewahrt.

Beim Gebrauche wird das Schwarzwild aus seinem Sude gelegt, aufgebunden, abgetrocknet und auf der passenden Schüssel über gehäckelte Aspic angerichtet, oder in schöne Scheiben geschnitten, im Kranze auf die Schüssel gelegt und mit Aspic hübsch verziert. Eine von den kalten Saucen wird extra dazu servirt (s. Nr. 53—56 und 67).

Bei einem großen dreijährigen Schwein kann man aus dem Schlägel drei Rouladen und aus dem Ziemer zwei machen. Zu seinem Garkochen braucht es 3—4 Stunden Zeit.

524. Schwarzwild mit Kirschensauçe (Sanglier à l'allemande). Der Ziemer oder der Schlägel von einem jungen nicht zu fetten Wildschwein, wovon die Schwarte abgeschnitten ist, wird in eine passende Casserolle gethan, mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben, einem Lorbeerblatt und der Hälfte einer in Scheiben geschnittenen Citrone belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas fetter Fleischbrühe oder Jus begossen und unter öfterem Begießen langsam gargebraten. Unterdessen hat man ungefähr zwei Hände voll Schwarzbrod gerieben, das mit einem Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt und fünf bis sechs Eßlöffel voll feinem Zucker vermischt wird, mit welchem man das aus seinem Fett gelegte Schwarzwild bestreut, solches mit zerlassener Butter bespritzt, alsdann noch einmal mit Brod bestreut und nun im Ofen zu dunkelgelber Farbe backt. Eine Kirschensauçe (Nr. 70) oder auch Johannisbeersauçe (Nr. 72) wird dazu gegeben.

525. Gekochtes Schwarzwild, warm mit Sauçe (Sanglier au court-bouillon). Das rollirte und gekochte Schwarzwild (Nr. 523) wird warm aufgebunden, auf einer passenden Schüssel angerichtet, mit ganzer Petersilie und Citronenscheiben verziert. Eine von den braunen, scharfen Sauçen, am liebsten aber eine Orangensauçe (Nr. 35) wird extra dazu gegeben.

526. Schwarzwildbretbraten (Rôti de sanglier). An einem Rücken (Ziemer) oder dem Schlägel von einem Wildschwein wird die Schwarte (Haut) kreuzweise, fingerbreit von einander, überschnitten und über Nacht in die Essigbaize (Nr. 123), die in ihrer Würze mit zwei Händen voll Wachholderbeeren vermehrt ist, gelegt, und den andern Tag mit dem nöthigen Fett und

etwas von der Baize im Ofen gebraten. Der abgefettete Saft wird mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) aufgekocht, durch ein Haarsieb geseiht und zum Braten gegeben.

Ein großer Ziemer braucht 2 Stunden und ein Schlägel 4 Stunden Zeit zu seinem Garbraten. Beide Stücke können auch ohne Haut gebraten werden.

In diesen Ziemer, sowie auch in die Hirsch- und Rehziemer-Rücken müssen immer starke eiserne Spieße der Länge nach in die Rückenmarkhöhle gesteckt werden, um zu verhindern, daß sich der Ziemer krumm ziehe.

527. Schwarzwildragoût (Ragoût de sanglier). Die Brust und die Schulter vom Wildschwein werden in demselben Sude gekocht, wie solcher beim Schweinskopf (Nr. 522) angegeben ist. Wenn das Fleisch etwas über die Hälfte gar ist, wird es herausgelegt, in 2 Zoll (5 Ctm.) große, viereckige Stücke geschnitten und in eine passende Casserolle gethan, mit Salz, weißem Pfeffer und dem nöthigen Essig, worin einige zerquetschte Wachholderbeeren gekocht wurden, gewürzt. Unterdessen muß eine braune Sauçe (Nr. 24) gekocht und dieselbe über das geschnittene Schwarzwild passirt werden, das dann darin völlig gargekocht wird. Das aufsteigende Fett wird von Zeit zu Zeit von der Oberfläche der Sauçe abgenommen.

Sollte die Sauçe zu dünn sein, so wird das Fleisch herausgelegt und die Sauçe auf starkem Feuer, unter anhaltendem Rühren, bis zur gehörigen Dicke eingekocht.

Beim Anrichten wird das Ragoût mit gebackenen Kartoffelklößchen garnirt, wie solche Nr. 472 angezeigt sind.

528. Cotelette von Schwarzwildbret (Cotelettes de sanglier). Sie werden in Allem den Schweinscoteletten gleich behandelt. (S. Nr. 503—506).

Zu bemerken bleibt noch, daß das Wildschwein im Sommer sehr schnell verdirbt, ja oft schon nach 24 Stunden ganz unbrauchbar ist.

Zehnter Abschnitt.

Vom Rothwild.

Unter Roth-, auch Hochwild begreift man den Hirsch, das Hirschkalb und das Reh, sie liefern alle drei der Küche manch' gutes und hochgeschätztes Gericht. Wiewohl das Baizen, Mariniren des Wildbrets beinahe überall gebräuchlich ist, so sollte es doch eigentlich nur dann angewendet werden, wenn das zu gebrauchende Wildbret von einem alten Thier ist, oder wenn es längere Zeit aufbewahrt werden soll.

a) Der Hirsch.

Es gibt zwei verschiedene Gattungen dieses Geschlechts, der Edelhirsch und der Dam- oder Tannenhirsch. Beide unterliegen einer und derselben Bereitungsart; der Damhirsch ist fetter (feister) wie der Edelhirsch, und sein Fleisch wird für zärter gehalten.

529. Gekochter Hirschziemer, Hirschrücken (Dos de cerf à l'allemande). Von einem frischen Hirschziemer, oder wenn er zu groß ist, nur von einem halben, wird die obere dicke Haut abgeschnitten, die langen Rippen abgehackt und mit einem Spieße die Rückenmarkshöhle durchstochen. Der Ziemer wird dann in einem passenden Geschirr mit kaltem Wasser begossen, aufs Feuer gesetzt und ins Kochen gebracht. Nach dem Abschäumen kommt ein Löffel voll Essig, das nöthige Salz, 2 Zwiebeln mit 6 Gewürznelken besteckt, 2 Gelberüben, 2 Petersilienwurzeln, ein Sellerikopf, 2 Lorbeerblätter, ein Bouquet von Petersilie und Thymian, eine in Scheiben geschnittene Citrone und ein Eßlöffel voll ganzer Pfeffer dazu. Wenn der Ziemer gar ist, wird er herausgehoben, abgetrocknet, mit zerlassener

Butter begossen, geriebenes Schwarzbrod darüber gestreut, noch einmal mit Butter bespritzt, nun mit Zucker und Zimmt bestreut und einige Minuten in einen heißen Ofen gestellt, bis der Zucker zu schmelzen anfängt, dann wird der Ziemer auf einer passenden Schüssel angerichtet. Eine braune piquante Sauçe (Nr. 25) oder eine Johannisbeersauçe (Nr. 72) werden dazu gegeben.

530. Gebratener Hirschziemer, Hirschrücken (Dos de cerf rôti). Nachdem an einem Hirschziemer die zu langen Rippen abgehackt sind, wird er gehäutelt und gespickt (s. Einleitung vom Spicken), dann wird ein langer, eiserner Bratspieß am Halse der Länge nach in die Rückenmarkshöhle eingesteckt (dieses bezweckt, daß der Ziemer während dem Braten sich nicht krumm ziehen kann); hierauf legt man denselben in eine große Bratpfanne, schneidet einige Zwiebeln und Gelberüben daran, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, einigen Gewürznelken, einem Lorbeerblatt und einigen Citronenscheiben, gibt noch das nöthige Fett, sowie die hautigen Abfälle vom Ziemer dazu und bratet denselben im Ofen zu hellbrauner Farbe gar. Während dem Braten muß der Ziemer fleißig begossen werden, und sollte der Saft zu viel einkochen, so wird noch etwas Jus, oder Wasser, oder auch etwas Essig dazu gegossen. Nach dem Garbraten wird derselbe sorgfältig herausgenommen und angerichtet. Der abgefettete Saft wird mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) und 2 Schoppen (1 Liter) saurem Rahm auf die Hälfte eingekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und dem Braten als Sauçe beigesetzt. Zu jedem gebratenen Wildbret wird bei Tisch immer noch Citrone mitgereicht.

Das Garbraten erfordert 2—3 Stunden Zeit, je nach der Größe des Hirschziemers.

Wenn gerade nicht darauf gesehen wird, daß der Ziemer ganz zu Tische kommt, so ist es viel bequemer, wenn man das Rückenfleisch von den Knochen ablöst, und es dann wie den Ziemer zubereitet; dasselbe gilt auch beim Hirschkalb.

531. Sauergebratener oder marinirter Hirschrücken (Dos de cerf mariné). Ein Hirschziemer wird gehäutelt, gespickt und über Nacht in die Essigbaize (Nr. 123) gelegt; er wird dann mit dem nöthigen Fett und etwas von der Baize gebraten, wie es in der vorhergehenden Nummer beschrieben ist.

532. Gebratener Hirschschlägel (Cuisse de cerf rôtie). Ein nicht zu großer und zarter Hirschschlägel wird gehäutelt und gespickt, dann mit den Abfällen und dem nöthigen Fett in eine passende Casserolle gethan, deren Boden mit Zwiebelscheiben bedeckt ist, er wird dann noch mit Salz, Pfeffer, einigen Gewürznelken, einem Lorbeerblatt und 3—4 Citronenscheiben gewürzt. Die Casserolle wird nun mit einem genau schließenden Deckel bedeckt und aufs Feuer gesetzt, nach einiger Zeit, wenn die Zwiebeln anfangen sich hellgelb zu färben, wird etwas Jus oder Essig daran geschüttet, glühende Kohlen auf den Deckel gethan und der Schlägel, unter öfterm Begießen, gargebraten, was in ungefähr 3 Stunden erfolgt sein wird. Wenn der Schlägel gar ist, wird er herausgenommen, angerichtet und mit Citronenscheiben garnirt. Der Saft wird abgefettet, mit saurem Rahm und Jus aufgefüllt, zu einer angenehm schmeckenden Sauçe durchgekocht, durch ein Haarsieb passirt und zum Braten gegeben.

Der sauer gebratene Hirschschlägel wird ebenso behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß derselbe einen Tag lang in der Essigbaize (Nr. 123) gelegen haben muß.

Ist der Schlägel von einem sehr großen Hirsche, so ist es besser, wenn derselbe ausgebeint und in Fricandeau eingetheilt wird, welche man alsdann spickt und bratet.

533. Hirschfricandeau (Fricandeau de cerf). Es wird ebenso wie alle die verschiedenen Arten der Kalbsfricandeau (s. Abschnitt vom Kalbfleisch) zubereitet, mit dem Bemerken, daß das Hirschfricandeau vor jenem den Vorzug hat. Der zum Fricandeau bestimmte Hirschschlägel darf nicht in der Baize gelegen haben.

534. Hirschlenden, Filet (Filet de cerf). Der Hirschlenden kann zu Beefsteaks oder gespickt wie der Ochsenlenden (s. Abschnitt vom Ochsen) benutzt werden. Da der Hirschlenden viel kleiner und zärter wie jener ist, so braucht er auch viel weniger Zeit zu seinem Garwerden.

Hirschzunge und Hirschleber kommen sehr selten in der Küche vor, die Zunge wird bei vorkommendem Falle der Ochsenzunge und die Leber der Kalbsleber gleich zubereitet.

535. Hirschragoût (Fricôt de cerf). Hierzu wird die Schulter, die Brust und der Hals von einem Hirsch verwendet. Nachdem eins oder das andere von den genannten Stücken in der Essigbaize (Nr. 123) gelegen hat, wird es gargedämpft, dann auf anderthalb Zoll ($3\frac{1}{2}$ Ctm.) große, gleich viereckige Stücke geschnitten, in eine passende Casserolle gethan und mit einer Pfeffersauçe (Nr. 26), die mit dem abgefetteten Saft aufgekocht wurde, übergossen, untereinander geschüttelt und auf die passende Schüssel angerichtet. Auch kann zuerst eine Einbrenn (Nr. 14) hergerichtet werden, die mit Fleischbrühe, Jus oder auch Wasser zu einer Sauçe abgerührt wird, in welche man das rohe, in kleine Stücke geschnittene Hirschfleisch legt und darin, nebst einigen ganzen Zwiebeln, langsam garkocht und mit Essig, Salz und einigen ganzen Pfefferkörnern würzt; auch kann ein Lorbeerblatt und einige Citronenscheiben mitgekocht werden. Der Rand der Schüssel wird gewöhnlich mit gebackenen Kartoffelklößen oder Griesmehlklößen eingefaßt. Die Zubereitung dieser Klöße kommt in dem Artikel von den gesalzenen Mehlspeisen vor.

Das Eingeschnittene und das Haschée von Hirschfleisch ist jenem vom Hammel gleich (Nr. 452 und 453).

536. Das Hirschkalb (Faon). Ihrer Seltenheit und ihrer Güte wegen sind die Gerichte vom Hirschkalb sehr hoch geschätzt. Es hat übrigens dieselbe Bereitungsart mit dem Hirsche gemein, die Cotelette werden wie die Hammelcotelette bereitet, nur müssen sie mit mehr Sorgfalt wie jene behandelt werden.

b) Das Reh.

Das Reh ist viel kleiner wie der Hirsch und zeichnet sich durch seinen feinen Geschmack aus. Allein nur das junge Reh liefert uns das zarte Fleisch, beim älteren muß mit der Essigbaize nachgeholfen werden.

537. Gebratener Rehziemer (Rôti de chevreuil). Der frische oder in der Essigbaize gelegene Rehziemer wird abgehäutelt, gespickt, mit einem kleinen Spieße durchzogen, dann an den großen Spieß gesteckt und 1 Stunde bei lebhaftem Feuer gebraten. Bratet man den Ziemer im Ofen, so wird er in einer

passenden Bratpfanne mit dem nöthigen Fett, Salz und Pfeffer eingesetzt, mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben, einem Lorbeerblatt und einer halben Citrone belegt und im Ofen, unter öfterm Begießen, 1 Stunde lang gebraten. Der Saft wird abgefettet, mit brauner Sauçe (Nr. 24) und mit saurem Rahm aufgekocht, durch ein Sieb getrieben und dem Braten als Sauçe beigegeben.

538. Gebratener Rehschlägel (Cuisse de chevreuil rôtie). Behandle und brate den Rehschlägel wie den vorhergehenden Rehziemer, mit dem Bemerken, daß der Rehschlägel ½ Stunde mehr zu seinem Garbraten nöthig hat.

539. Rehlenden, Filets (Filets mignons de chevreuil). Die Rehfilets werden gehäutelt, fein gespickt und eine Stunde lang in einer Essigbaize (Nr. 123) marinirt, nach dieser Zeit werden sie in eine flache Casserolle gelegt, deren Boden mit frischer Butter, Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt ist, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem Deckel bedeckt und anbraten gelassen, alsdann mit Jus aufgefüllt, glühende Kohlen auf den Deckel gethan und langsam gargedämpft; kurze Zeit vor dem völligen Garsein werden sie mehrmals mit ihrem Safte begossen. Die Filets legt man alsdann heraus, nimmt das Fett von dem Saft ab, kocht denselben mit etwas saurem Rahm und gibt ihn, nachdem er durch ein Haarsieb passirt ist, als Sauçe zu den Filets.

Auf diese Art zubereitet, können die Filets auch mit einer Madeira-, Trüffel- oder sonst einer passenden braunen Sauçe gegeben werden (s. Abschnitt von den Sauçen); ebenso gut können sie auch mit einem passenden Pürée erscheinen (s. Abschnitt von den verschiedenen Pürées).

Dieses Gericht kann nur sehr selten gegeben werden, weil ein jedes Reh nur zwei Lenden (Filet) hat und solche nicht größer sind wie ein starker Finger. Um nur einigermaßen eine Schüssel geben zu können, muß man die Filets von wenigstens sechs Rehen haben, auch dürfen dieselben durchaus keinen Geruch (sogenannten hautgoût) haben.

540. Sautée von Rehfilet (Filet de chevreuil, sauté). Von einem sehr frischen Rehzimmer wird das Rückenfleisch der

Länge nach dicht vom Grate und den Rippen ausgelöset. Diese Stücke Fleisch (Filet genannt) werden gehäutelt und quer über in schwache halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit dem flachen Hackmesser leicht geklopft und rund zugeschnitten. Diese Schnitten (Sautée genannt) werden in eine mit Butter bestrichene Sautéepfanne eins an das andere eingesetzt, leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Schreibpapier bedeckt und einstweilen an einem kühlen Ort aufbewahrt. Mittlerweile muß von den Knochen und den hautigen Abfällen eine Wildbretbrühe (Nr. 5 oder 6) gezogen und, nachdem solche passirt ist, zur Glace eingekocht werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Sautée auf starkes Feuer gesetzt, nach einer Minute schnellen Bratens werden sie umgewendet, noch eine Minute lang gebraten und dann die Butter davon abgeschüttet. Im passenden Verhältnisse zu dem Sautée nimmt man nun braune Sauçe (Nr. 24), die vorher schon mit einem Glas voll rothen Wein und der oben angegebenen Wildbret-Glace durchgekocht wurde, schüttet solche auf die Sautée und läßt sie einmal aufkochen, die Sautée werden nun im Kranze angerichtet, die Sauçe mit Salz und Citronensaft im Geschmacke gehoben, nochmals durchgekocht und nun die angerichteten Sautée damit begossen. Sie können mit einem Kranze von Kartoffelcroquette (Nr. 472) eingefaßt werden oder auch mit glasirten Zwiebeln, oder mit beiden zusammen.

Die Bereitung der Zwiebeln ist folgende: Man nimmt Zwiebeln von gleichmäßiger Dicke, schneidet solche am Keim ab und schält sie nach der Wurzel zu, so daß die Zwiebeln von der Wurzel zusammen gehalten werden. Die Zwiebeln werden nun in eine dick mit frischer Butter bestrichene Casserolle gelegt, ziemlich stark mit gestoßenem Zucker bestreut, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und auf schwachem Feuer, unter öfterm Umschütteln, hellbraun geröstet, dann mit einigen Eßlöffeln voll Jus begossen und langsam, bis zum völligen Weichwerden, gedämpft.

541. Sautée von Rehfilet mit Trüffelsauçe (Filet de chevreuil sauté aux truffes). Bereite die Sautée wie die vorhergehende, mit dem Zusatze von einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln (Nr. 97), die unter die Sauçe gemischt werden.

542. Sautée von Rehfilet mit Champignonsauçe (Filet de chevreuil sauté aux champignons). Die Bereitung der Rehfilet richtet sich in allem nach Nr. 540, mit der kleinen Veränderung, daß der Sauçe einige Eßlöffel voll gedämpfter Champignons (Nr. 98) beigemischt werden.

543. Gebratener Rehbug oder Rehschulter (Epaule de chevreuil). Nur von einem besonders großen Reh ist man im Stande, den Bug zu braten. Nachdem aus demselben das Schulterblatt (Schaufel genannt) herausgenommen und das Rohrbein einige Zoll über dem Knie abgehackt ist, wird er inwendig am äußersten Rande ringsum mit der Dressirnadel und Bindfaden aufgefaßt und zusammengezogen, damit derselbe eine schöne Form annimmt. Er wird hierauf gehäutelt und gespickt, die hautigen Abfälle legt man mit 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einigen Gelberübenscheiben, 2 Citronenscheiben, nebst dem nöthigen Bratenfett in eine passende Casserolle, gibt den Bug dazu, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer und läßt ihn, unter öfterm Begießen, ungefähr in 1 $^{1}/_{4}$ Stunden garbraten. Sollte derselbe während dem Braten zu kurz gehen, das heißt, wenn nicht Saft genug daran sein sollte, so wird etwas Jus oder auch etwas Essig daran gegossen. Wenn nun der Bug gar ist, so wird er herausgelegt, das Fett von dem Saft abgenommen, derselbe mit einem Schoppen saurem Rahm aufgefüllt, zur gehörigen Dicke durchgekocht, durch ein Haarsieb passirt und als Sauçe zum Rehbug gegeben.

544. Rehcotelette (Cotelettes de chevreuil). Sie werden den Hammelcoteletten (s. Abschnitt vom Hammel) ähnlich behandelt. Zu Coteletten darf das Reh durchaus nicht in der Baize gelegen haben.

545. Rehragoût (Fricôt de chevreuil). Die Schultern, die Brüste, sowie der Hals von einem Rehe werden rein gewaschen, in eine Casserolle oder Bratpfanne gelegt, das nöthige Bratenfett oder frische Butter dazu gethan, mit Salz, ganzen Nelken und Pfefferkörnern, nebst einem Lorbeerblatt, einigen Citronenscheiben, Zwiebeln und Gelberübenscheiben gewürzt, mit 1 Schoppen ($^{1}/_{2}$ Liter) Essig begossen und nun gargedämpft. Wenn die einzelnen Stücke weich sind, so nimmt man sie heraus,

zieht aus dem Bug die Schaufel, sowie man auch von den Brüsten die Rippen hinwegnimmt, das Fleisch in passende viereckige Stücke schneidet und solche in eine andere Casserolle legt. Von dem zurückgebliebenen Safte wird das Fett abgenommen, derselbe mit brauner Sauçe (Nr. 24) oder, in Ermangelung dessen, mit brauner Einbrenn (Nr. 14) zu einer gebundenen und schmackhaften Sauçe durchgekocht, über das geschnittene Rehfleisch durch ein Haarsieb passirt und bis zum Anrichten warm gestellt.

Durch den Zusatz von Trüffeln, Champignons oder glasirten Zwiebeln wird diesem Ragoût seine Einfachheit genommen, sowie es auch mit einer Einfassung von gebackenen Kartoffelklößen gerne gesehen wird.

546. Rehfleisch in brauner Sauçe oder eingeschnittenes Rehfleisch (Emincée de chevreuil), und

547. Haschée von Reh oder Rehmus (Hachée de chevreuil). Diese beiden Gerichte gehen ganz nach jenen vom Hammel (Nr. 452 und 453).

Elfter Abschnitt.

Der Hase.

Das Fleisch des jungen Hasen ist zart und wird als sehr nahrhaft angesehen, seines feinen Geschmackes wegen sollte es nie gebaizt werden, was bei einem alten Hasen jedoch immer geschehen muß.

548. Gebratener Hase (le lièvre rôti). Nachdem der junge Hase abgestreift ist, wird der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufe (Bug) und die Brust abgeschnitten, und die Schenkelknochen mit dem Messerrücken entzwei geschlagen, damit sie sich, während dem Braten, etwas rund zusammenziehen. Der Hase wird nun sauber gehäutelt, gespickt, an einen kleinen Spieß

gesteckt, am großen Spieß festgebunden und bei hellem Feuer, 15 — 20 Minuten, gebraten. Oder er wird in eine Bratpfanne gethan, mit frischer Butter, einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben nebst einem Lorbeerblatte belegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und im Ofen 20 Minuten langsam gebraten, die Butter wird dann aus der Pfanne abgeschüttet und der angezogene Saft, mit starker Jus und saurem Rahm, aufgekocht und zum Hasen mitservirt. Citrone wird noch besonders dazu gereicht. Der alte Hase muß einige Tage in die Essigbaize (Nr. 123) gelegt werden.

549. Gebratener Hase auf englische Art (Lièvre rôti à l'anglaise). An einem abgestreiften und rein aufgebrochenen Hasen werden blos die vier Füße abgehackt und derselbe über Nacht in kalte Milch gelegt, den andern Tag wird er herausgenommen, mit der Fasche Nr. 120, die noch mit der feingehackten Hasenleber vermehrt ist, gefüllt, zugenäht und wie das Spanferkel dressirt, dann an einen kleinen Spieß gesteckt, an den größeren festgebunden und ³/₄ Stunden lang gebraten. Im Anfange des Bratens wird er mit Milch, dann aber mit Butter begossen. Der Kopf und die Ohren müssen am Hasen bleiben, die Ohren werden noch besonders in Butter bestrichenes Papier eingebunden, damit sie nicht verbrennen. Es wird starke Jus und Johannisbeersauçe (Nr. 72) dazu gegeben.

550. Escaloppe von Has (Escaloppe de lièvre). Nehme hierzu besonders große und frische Hasen; nachdem sie gut abgehäutelt sind, wird das Rückenfleisch der Länge nach behutsam ausgelöst. Diese Stücke Fleisch, einem Hirschfilet ähnlich, werden in halbe fingerdicke Stückchen über den Faden geschnitten, flach geklopft und in eine mit Butter bestrichene Cotelettepfanne, eins an das andere eingesetzt, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und mit noch etwas zerlassener Butter begossen, mit einem Bogen Papier bedeckt und einstweilen an einem kalten Ort aufbewahrt. Während dieser Zeit wird von dem Gerippe und sonstigen Abfällen eine Hasenbrühe (Nr. 5 oder 6) gezogen und nach ihrem Durchseihen zu Glace eingekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Pfanne mit den Escaloppe auf sehr starkes Feuer gesetzt, nach einer Minute schnellen Bratens werden sie gewendet, noch eine Minute ge-

braten und die Butter dann abgeschüttet. Es wird nun im Verhältniß zu den Escaloppe, wenn solche von zwei Hasen sind, ein Löffel voll braune Sauçe (Nr. 24), die mit der Hasen-Glace und einem Glas voll rothen Wein schon vorher kochte, darüber geseiht, mit Citronensaft dieselbe gewürzt, die Escaloppe mit der Sauçe auf dem Feuer gut untereinander geschwungen und sogleich angerichtet. Der Rand der Schüssel wird mit in Butter gelbgebackenen Semmelschnitten und glasirten Zwiebeln eingefaßt.

551. Escaloppe von Has mit italienischer Sauçe (Escaloppes de lièvre à l'italienne),

552. Escaloppe von Has mit Trüffeln (Escaloppes de lièvre aux truffes), und

553. Escaloppe von Has mit Champignons (Escaloppes de lièvre aux champignons). Alle drei sind in ihrer Behandlung der vorhergehenden Escaloppe gleich. Zu den ersteren wird eine italienische Sauçe (Nr. 32) genommen und die anderen durch die Zugabe von Trüffeln oder Champignons (Nr. 97 und 98) bezeichnet.

554. Escaloppe von Has auf weißes Zwiebelpürée (Escaloppes de lièvre à la Soubise). Die Escaloppe werden etwas größer gehalten wie Nr. 550. Nachdem sie gebraten und die Butter davon abgegossen ist, werden sie mit etwas Glace untereinander geschwungen und im Kranze über Zwiebelpürée (Nr. 81) angerichtet.

555. Escaloppe von Has mit Blut (Escaloppes de lièvre au sang). Die zubereiteten und fertigen Escaloppe (Nr. 550) werden vor dem Anrichten mit einigen Eßlöffeln voll reinem Hasenblut, das durch ein Haarsieb geseiht ist, untereinander gemengt und wie jenes angerichtet. Da das Blut die Sauçe verdickt, so muß sie etwas dünner gehalten sein; auch darf die Sauçe nachher nicht mehr kochen. Das Blut gibt dem Ganzen einen eigenen angenehmen Geschmack und ein glänzendes, beinahe schwarzes Ansehen.

556. Gespickte Hasenfilets (Filets de lièvre piqués). Das (wie bei der Escaloppe Nr. 550) gehäutelte und ausgelöste

nebst den Knochen und übrigen Abfällen werden mit 8 Loth (120 Gr.) Butter, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und Gelberübe nebst Salz und Pfeffer gleichfalls recht weichgedämpft, das Fleisch von den Schlägeln wird dann abgeschnitten, fein gehackt, im Mörser tüchtig gestoßen und durch ein grobes Haarsieb gestrichen. Von dem zurückgebliebenen Fond in der Casserolle wird die Butter rein abgenommen, mit einem Löffel kräftiger Jus und einem Glas voll rothen Wein aufgefüllt, aufgekocht, passirt und mit einem Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) vermischt, die noch mit Salz und etwas Citronensaft gewürzt wird. Das durchgetriebene Hasenfleisch wird nun mit einigen Eßlöffeln voll von dieser Sauçe, nebst etwas frischer Butter auf dem Feuer, unter anhaltendem Rühren, kochend heiß gemacht, dann angerichtet, mit den, während dieser Zeit gargedämpften und glasirten, Hasenfilets garnirt und mit der noch übrigen Sauçe begossen. Gewöhnlich wird diese Schüssel mit, in schöner Form geschnittenen und in Butter gelbgebackenen Weißbrodschnitten (Croutons) eingefaßt.

Das Pürée muß so dick gehalten werden, daß es sich auf der Platte hoch aufstreichen läßt; auch die Sauçe darf nicht zu dünn, sondern sie muß ziemlich dick und dabei sehr kräftig sein.

562. Hasenpürée mit Trüffeln (Purée de lièvre aux truffes). Das vorhergehende Hasenpürée wird bei seinem Anrichten mit einem Kranze von ganzen, in Wein gargekochten, Trüffeln (Nr. 97) eingefaßt.

563. Hasenpürée mit Champignons (Purée de lièvre aux champignons). Auch dieses Pürée ist nur eine Wiederholung der Nr. 561, das bei seinem Anrichten mit schönen weißen Champignons (Nr. 98) eingefaßt wird.

564. Haschée von Has (Hachée de lièvre). Es wird dem Kalbshaschée (Nr. 403) gleich bereitet, nur muß es kräftiger und in seiner Würze stärker gehalten sein.

565. Das Kaninchen (Lapin). Das Kaninchen kömmt in der deutschen Küche selten vor, mehr aber in der französischen, am häufigsten jedoch in der englischen, und es wird in Frankreich und England den Hasen vorgezogen. Seine Bereitungs-

weise hat es in allen Stücken mit dem Hasen gemein, doch dürfen nur die wilden Kaninchen gebraucht werden.

Noch macht man auch ein Fricassée davon; das Kaninchen wird abgehäutelt, gewaschen und auf zweifingerbreite Stückchen geschnitten, in einer passenden Casserolle mit etwas Butter weißgedämpft und wie das Kalbsfricassée (Nr. 355) beendigt.

Zwölfter Abschnitt.

Der Welsch (Indian), welscher Hahn.

Die nachstehenden verschiedenen Bereitungsarten des Welschen (von Nr. 566—573) beziehen sich zwar alle auf junge, aber doch schon völlig ausgewachsene, große welsche Hahnen, wie solche vom Anfange des Monats October bis Mitte April gewöhnlich zu haben sind, das welsche Huhn wird jedoch in allen Stücken dem Hahn gleich zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß es weniger Zeit zu seinem Garwerden braucht.

Die noch ganz jungen und kleinen Welschen, in den Monaten Juni, Juli und August, werden einfach wie die jungen Hühner gebraten; zu ihrem Garbraten bedürfen sie einen Zeitraum von 20—45 Minuten. Um diesen jungen Welschen ein besseres Aussehen zu geben, füllt man den Kropf und die Bauchhöhle mit einer Fasche, die zur Hälfte aus Panade (Nr. 122) und zur Hälfte aus Bratwurstfasche (Nr. 119) besteht, die genau untereinander gemischt und mit etwas Majoran und Thymian gewürzt wird.

566. Gebratener Welsch (Indian) (Dindon rôti). Der abgelegene junge, aber schon ausgewachsene Welsch wird, nachdem er rein ausgenommen, flammirt, inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, mit der Braten-Dressur versehen (s. in der Einleitung Braten-Dressur), dann auf der Brust mit

Speckplatten belegt, mit Bindfaden überbunden, an den Spieß festgesteckt und in zwei mit Butter bestrichene Bogen Papier eingewickelt und 1½—2 Stunden gebraten. 15 Minuten vor dem Garbraten wird das Papier weggenommen, der Welsch näher zum Feuer gerückt, damit er Farbe bekommt; wenn er völlig gar und von schön gelber Farbe gebraten ist, wird er vom Spieß abgenommen, mit feinem Salz bestreut, aufdressirt und zu Tische gegeben. Eine starke Jus wird beim Serviren mitgereicht. Sehr beliebt ist's, wenn der gebratene Welsch auf einer Unterlage von Brunnenkresse erscheint, die stark mit Essig und Salz bespritzt ist.

Wird der Welsch im Ofen gebraten, so wird er nach seinem Dressiren, und nachdem die Brust mit Speckplatten belegt und mit Bindfaden umbunden ist, mit dem Hals, dem gereinigten Magen und den abgehackten und gleichfalls gereinigten Füßen in eine passende Bratpfanne gethan, einige Zwiebeln und Gelberüben daran geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann mit hinlänglicher Butter oder mit Fett begossen und sehr sorgfältig, ungefähr 2 Stunden, gebraten; er muß öfters begossen und auch einige Mal umgedreht werden.

Während dem Braten wird von Zeit zu Zeit ein oder zwei Eßlöffel voll Wasser daran gegossen, und ist sehr darauf zu achten, daß die Brust im Safte bleibt und nur hier und da blaßgelbe Flecken bekommt. Ist der Welsch gar, so wird er herausgenommen, aufdressirt, mit dem Fett, worin er gebraten wurde, begossen, und bis zum Anrichten einstweilen warm gestellt. Der zurückgebliebene Saft wird abgefettet, mit etwas Jus und nach Belieben auch mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und bei Tische als Sauçe zum Welsch gegeben. Beim Umwenden, sowie beim Anrichten des Welschen darf man mit der Gabel nur in die Schenkel einstechen.

In manchen Häusern ist es gebräuchlich, daß die Brust gespickt wird, sowie auch eine Würze von Thymian und Basilicum beigegeben wird.

567. Gebratener Welsch auf englische Art (Dindon rôti à l'anglaise). Fülle den Kropf eines zum Braten bestimmten Welschen vor seiner Dressur mit der Fasche Nr. 120. Er wird

dann an den Spieß gesteckt und bei schwachem Feuer, unter öfterm Begießen, 2 Stunden gebraten. Einige Zeit vor seinem Garbraten wird er mit feinem Mehl überall bestreut, mit Butter begossen und noch einmal mit Mehl bestäubt; wenn dieses eine hellbraune Kruste bildet, so wird der Welsch vom Spieße genommen, aufdressirt, angerichtet und mit auf dem Roste gebratener Bratwurst, die mit warmer Glace bestrichen ist, garnirt; Jus und Brodsauçe (Nr. 48) werden mitservirt.

568. Gebratener Welsch mit Trüffeln gefüllt (Dindon à la Périgord). Zu einem großen Welschen werden 3 Pfund (1 1/2 Kilogr.) Trüffeln reingeschält und in ziemlich gleich große olivenförmige Stücke geschnitten, dann werden solche in 1 Pfund (1/2 Kilogr.) ausgelassenem Ochsenmark einige Zeit langsam gedämpft; die Abfälle von den Trüffeln werden fein gehackt, ebenso die Leber vom Welsch, und zu den Trüffeln gethan, nebst einem Eßlöffel voll feingehackter Schalotten und ebenso vieler Petersilie, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, Thymian, zwei Lorbeerblättern und ein Gliedchen Knoblauch. Das Ganze wird noch einige Zeit gedämpft, die Lorbeerblätter und der Knoblauch werden heraus genommen und die Trüffeln noch warm in den Bauch und Kropf des zum Braten bestimmten Welschen gefüllt, der vorher rein ausgenommen und flammirt sein muß. Nach seinem Füllen wird er mit Nadel und Faden zugenäht, mit der Braten-Dressur versehen und 8—10 Tage, je nachdem die Witterung ist, an einem kühlen Ort aufbewahrt, er muß jedoch jeden Tag auf eine andere Seite gelegt werden. Vor dem Gebrauche wird er mit Speckplatten belegt, an einen kleinen Spieß gesteckt, dann an den großen festgebunden, mit zwei, mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwickelt und 2 Stunden gebraten, dann abgenommen, aufdressirt und über einer reichen Trüffelsauçe (Nr. 36) angerichtet.

Wird der Welsch auf dem Herd oder im Ofen gebraten, so legt man ihn in eine passende Casserolle, schneidet Zwiebeln und Gelberüben daran, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer und gibt so viel gutes Bratenfett dazu, daß der Welsch davon über die Hälfte bedeckt wird. Er wird nun sehr sorgfältig auf allen Seiten zu hellgelber Farbe gebraten (gleichsam gedämpft), alsdann

herausgehoben, das Fett davon ablaufen lassen, aufdressirt und mit einer Trüffelsauçe zu Tische gegeben.

Sehr gut ist es, wenn der Welsch gleich vom Schlachten weg, noch warm, mit den Trüffeln gefüllt wird, das Fleisch ist dann durchaus mit dem feinen Geruche der Trüffeln angefüllt.

569. Gebratener Welsch mit Kastanien (Dindon à la vigneronne). Der gebratene Welsch (Nr. 566) wird nach seinem Aufdressiren über ein Ragoût von Kastanien (Nr. 111) angerichtet.

570. Gebratener Welsch mit braunem Ragoût (Dindon à la fiancée). Ein wie zum Braten hergerichteter Welsch (Nr. 566) wird auf der Brust fein gespickt und dann mit großer Sorgfalt gebraten. Nach dem Garbraten wird er aufdressirt, mit warmer Glace bestrichen und auf ein braunes Ragoût (Nr. 105) angerichtet.

571. Gekochter Welsch mit Austernsauçe (Dindon braisé aux huîtres). Der Kropf eines Welschen wird mit der Fasche Nr. 121 gefüllt und zugenäht. Der Welsch bekommt die Dampf-Dressur (s. in der Einleitung Dampf-Dressur), die Brust wird mit Citronensaft gerieben, daß sie recht schön weiß wird, mit Speckplatten belegt, überbunden und der Welsch dann in der Presse Nr. 124 langsam, $1\frac{1}{2}$—2 Stunden, gekocht. Nach einigem Abkühlen wird er aus seinem Sude gehoben, aufdressirt, alles Unreine davon entfernt, angerichtet und mit einer Austernsauçe (Nr. 18) zu Tische gegeben. Es ist Sorge darauf zu verwenden, daß der Welsch während dem Kochen mit hinreichender Flüssigkeit bedeckt ist, so daß kein Theil trocken liegt.

572. Gedämpfter Welsch (Dindon à la daube). Der wie der vorhergehende gefüllte und dressirte Welsch wird auf der Brust gespickt und in der Presse Nr. 124, die mit der Hälfte weißem Wein vermehrt ist, genau zugedeckt, langsam 2 Stunden lang gedämpft. Nach einigem Abkühlen wird er herausgelegt, aufdressirt und die gespickte Brust glasirt, indem man dieselbe mit warmer Glace bestreicht, eine glühende Schaufel darüber hält und dann noch einmal mit Glace bestreicht. Er wird auf ein

braunes Ragoût mit Madeira (Nr. 105) angerichtet oder auch nur starke Jus dazu gegeben. Sehr häufig wird auch klare warme Aspic (Nr. 10) bei Tische mitgereicht.

573. Gedämpfter Welsch mit Schinken (Dindon à la daube au jambon). Nachdem der Welsch gehörig geputzt und mit der Dampf-Dressur (s. in der Einleitung Dampf-Dressur) versehen ist, wird derselbe in einem passenden Topf, längliche Casserolle, deren Deckel wohl schließt, auf folgende Weise gedämpft: man gibt ungefähr ½ Pfund (250 Gr.) frische Butter in die Casserolle, schneidet 6—8 Zwiebeln in Scheiben und ebenso ein ½ Pfund (250 Gr.) mageren Schinken in feine Scheibchen dazu, legt den Welschen hinein, gießt so viel sehr kräftige Fleischbrühe dazu, daß der Welsch zur Hälfte bedeckt ist, und läßt ihn so 2—3 Stunden langsam dämpfen. Ist nun der Welsch gar, so nimmt man denselben heraus, läßt den Saft, ohne zugedeckt, einkochen, treibt ihn durch ein feines Haarsieb, gibt noch etwas, mit einem Glas voll guten weißen Wein angerührtes, Mehl dazu und wenn dies aufgekocht und die gehörige Dicke erlangt hat, legt man den Welschen in diese Sauçe und läßt ihn darin, bis zum Anrichten, langsam ziehen. Genau zu beachten ist, daß die Sauçe sich am Boden der Casserolle nicht festsetzt und der Welsch öfter damit begossen wird.

574. Faschirter Welsch, Galantine von Welsch (Galantine de dindon). Nachdem der Kropf an einem reinflammirten Welschen herausgenommen ist, werden die Füße über dem Knie abgehackt, die Flügel im Gelenke ringsum bis auf den Knochen überschnitten, das Fleisch mit der Hand nach dem Körper hin abgestreift und der Flügelknochen, dicht an der Brust, abgehackt; dann wird der Welsch auf die Brust gelegt, der Rücken seiner Länge nach aufgeschnitten und die Haut sammt dem Fleische, vermittelst eines kleinen scharfen Messers, behutsam ohne Wunde, von dem Gerippe und den Knochen losgelöst. An der Stelle, wo die Flügel und Schenkel am Körper festsitzen, wird der Knochen mittelst Herumdrehen aus seinem Gelenke gebracht, wobei mit dem Messer nachgeholfen werden muß, die Flügel- und Schenkelknochen, sowie die starken Flechsen im Schenkel werden ebenfalls ausgelöst. Der so ausgebeinte Welsch wird nun über

die Tafel ausgebreitet, die Schenkel in den Körper gezogen, wo das Fleisch zu dick ist, wird es abgeschnitten und da hingelegt, wo sich nur Haut befindet; das Ganze wird mit Salz und Pfeffer bestreut, fingerdick mit kalter Pastetenfasche (Nr. 118) bestrichen, dann der Länge nach abwechselnd mit Speck, gesalzener und gekochter Rindszunge, roher und weiß aussehender Gansleber und Trüffeln, das Alles in fingerdicke und fingerlange Stücke geschnitten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt ist, belegt, dann wieder mit Fasche bestrichen und in schöner ungezwungener Form zusammengebogen und zugenäht. Er wird nun in ein reines Tuch eingewickelt, mit Bindfaden fest überbunden und langsam in der Presse (Nr. 124) 2 Stunden lang weichgekocht. Nach einigem Abkühlen wird der Welsch aus seinem Sude auf eine flache Porzellanschüssel gelegt, mit einer andern bedeckt, leicht gepreßt und so an einen kühlen Ort, zum völligen Kaltwerden gestellt. Beim Gebrauche wird er aufgebunden, der Bindfaden und alles Fett davon entfernt, mit warmer Glace bestrichen, über eine Lage von gehäckelter Aspic (Nr. 10) angerichtet und noch mit dreieckig geschnittenen Stücken Aspic verziert. Man kann ihn auch in dünne Scheiben schneiden, im Kranze anrichten und mit Aspic schön verzieren oder wie das Kalbshirn in Aspic (Nr. 291) einsetzen.

Statt in der Presse kann der Welsch auch in der Fleischgallerte (Nr. 10) gekocht werden.

575. Blanquette von Welsch, oder geblättertes Welschenfleisch (Blanquettes de dindon). Die übrig gebliebene Brust von einem gebratenen oder gekochten Welschen wird, ohne Haut, in ganz dünne und kleine Scheibchen geschnitten, und wie das Blanquette von Kalbfleisch (Nr. 402) beendigt.

576. Blanquette von Welsch mit Champignons (Blanquettes de dindon aux champignons),

577. Blanquette von Welsch mit Trüffeln (Blanquettes de dindon aux truffes),

578. Blanquette von Welsch mit Erbsen (Blanquettes de dindon aux petits pois) und

579. Blanquette von Welsch mit Pflückspargel (Blanquettes de dindon aux points d'asperges). Diese vier Arten Blanquette sind in ihrer Bereitung dem ersten gleich; die dazu kommenden Ingredienzien werden für sich allein gar gemacht und dann dem Blanquette beigegeben, das davon seinen Namen erhält.

580. Croquette von Welsch (Croquettes de dindon). Das übrig gebliebene kalte Fleisch eines schon zu Tische gewesenen Welschen wird, ohne Haut und Fasern, in ganz kleine Würfel geschnitten und mit der Hälfte so viel, gleichfalls in Würfel geschnittener, gesalzener und gekochter Rindszunge vermehrt. Beträgt das Fleisch einen Löffel voll, so wird es mit einem halben Löffel voll dick gehaltener Beschamelle (Nr. 20), die übrigens noch mit drei Eiergelb legirt und mit einem Stückchen Glace kräftig gehoben ist, gut untereinander gemengt und kalt gestellt. Nach dem Festwerden und gänzlichen Erkalten werden fingerlange und daumendicke Würstchen davon gemacht, die zuerst in geriebenem Weißbrod (Semmel), dann in verschlagenen Eiern und wieder in Brod panirt werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem, sehr heißem Fett ausgebacken und auf einer Serviette mit gebackener Petersilie zierlich angerichtet und als selbstständige Schüssel nach der Suppe gegeben. Sie werden auch als Einfassung von einem Blanquette, einem Haschée, Pürée oder einem feinen Gemüse mit gutem Erfolg angewendet.

Man kann ihnen auch die Gestalt von Birnen, Kugeln und dergleichen geben (siehe Croquette von Kalbfleisch Nr. 404).

Ebenso kann auch im Verhältniß zum Fleische, Gansleber und Kalbsmilchner zu den Croquetten genommen werden. Die Gansleber muß vorher gedämpft und der schöne Kalbsmilchner in der Fleischbrühe weichgekocht sein, beides wird nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten und zum Welschenfleisch gethan.

581. Croquette von Welsch mit Trüffeln (Croquettes de dindon aux truffes). Sie sind dieselben wie die vorhergehenden, nur mit dem Zusatze von einigen, in kleine Würfel geschnitten und vorher in Wein abgekochten, Trüffeln.

582. Croquette von Welsch in Gestalt eines Vogels (Croquettes de dindon à la Cervaix). Gebe der vorhergehenden Croquettenmasse die Form eines Körpers (Rumpfes) von einem Feldhuhn, ohne Kopf, Schwanz und Flügel, nachdem es doppelt panirt ist, wird es in heißem Fett etwas langsam, von gelber Farbe, ausgebacken. Der Kopf mit dem Halse, die Flügel und der Schwanz werden aus Weißbrod ausgeschnitten, ebenfalls gelb gebacken und an den Körper, mittelst kleiner Spießchen befestigt, die Augen bilden zwei Gewürznelken, die auf jeder Seite des Kopfes eingesteckt werden.

Das Ganze kommt auf eine Serviette zu liegen und wird ringsum etwas dick mit gebackener Petersilie eingefaßt.

583. Haschée von Welsch (Hachée de dindon). Es wird ganz wie das Haschée von Kalbfleisch (Nr. 403), nur mit mehr Sorgfalt behandelt.

584. Pürée von Welsch (Purée de dindon). Ist schon bei den Pürées (siehe Abschnitt von den Pürées, Nr. 94) angegeben worden, beim Anrichten wird es mit verlornen Eiern (siehe Abschnitt von den Eiern) eingefaßt, oder auch mit der Croquette (Nr. 580).

Zu dem Blanquette, Pürée, Croquette und Haschée kann übrigens jedes Geflügel gebraucht werden. Die Bereitungsart bleibt immer dieselbe.

585. Grillirte Welschen-Schenkel, Schlägel (Cuisses de dindon grillées). Die vom gebratenen oder gekochten Welschen übrig gebliebenen Schenkel werden messerrückentief kreuzweise überschnitten, dann in zerlassene Butter getaucht, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Roste, über schwacher Gluth, langsam gebraten. Sie kommen mit einer von den braunen piquanten Sauçen (siehe Abschnitt von den Sauçen) zu Tische, oder werden auf einem Pürée, Haschée oder Blanquette von Geflügel angerichtet.

586. Gekochte Welschenflügel (Ailerons de dindon braisés). Die flammirten Flügel von ausgewachsenen Welschen werden an dem obern und untern Gelenke abgehackt und in der Fleischbrühe (Nr. 1) oder in der Presse (Nr. 124) ziemlich

weich gekocht; nach einigem Verkühlen werden sie aus ihren Sude gelegt und, vermittelst leichtem Umdrehen, die Knochen herausgezogen, ohne daß man jedoch die Haut beschädigt. Die so gekochten Flügel haben einen sehr angenehmen Geschmack und werden meistens in helle Suppen gegeben, oder wenn man hinreichend Flügel hat, nach ihrem Garkochen wie die Kalbsfüße (Nr. 295 oder 296) panirt, auf dem Roste gebraten und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen gebraucht. Kapaunenflügel können auf dieselbe Weise zubereitet werden.

Dreizehnter Abschnitt.

Kapaunen und Poularden.

587. Gebratener Kapaun (Chapon rôti). Der rein ausgenommene, flammirte und mit der Braten-Dressur (siehe in der Einleitung vom Dressiren des Geflügels) versehene Kapaun wird auf der Brust mit dünnen Speckplatten belegt, überbunden, in eine passende Casserolle oder Pfanne gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt, und mit dem nöthigen Fett, unter öfterm Begießen, zu blaßgelber Farbe gebraten. Kommt er an den Spieß, so muß er noch mit einem, mit Butter bestrichenen, Bogen Papier, der mit Salz bestreut ist, umwickelt werden. Zehn Minuten vor seinem Garbraten wird das Papier weggenommen und der Kapaun näher zum Feuer gerückt, um ihm Farbe zu geben.

Nach seinem Aufdressiren wird er auf eine Unterlage von Brunnenkresse, die rein gewaschen und stark mit Weinessig bespritzt ist, angerichtet.

Am Spieße braucht er $^{3}/_{4}$ Stunden, im Ofen 1 Stunde Zeit zu seinem Garwerden.

588. Gebratener Kapaun auf englische Art (Chapon rôti à l'anglaise),

589. Gebratener Kapaun mit Trüffeln (Chapon rôti à la Périgord),

590. Gekochter Kapaun mit Austernsauçe (Chapon braisé aux huîtres),

591. Gedämpfter Kapaun (Chapon à la daube) und

592. Gedämpfter Kapaun mit Schinken (Chapon à la daube au jambon). Diese fünf Gerichte werden ganz nach den gegebenen Anweisungen beim Welschen behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß der zarte Kapaun eine kleine Stunde und der ältere, somit auch härtere, 1¼ Stunde Zeit zu seinem Garwerden braucht (s. Nr. 567, 568, 571, 572 und 573).

593. Kapaun mit Reis (Chapon au Riz). Der rein ausgenommene, flammirte und mit der Dampf-Dressur (siehe in der Einleitung vom Dressiren des Geflügels) versehene Kapaun wird auf der Brust mit etwas Citronensaft eingerieben, um dieselbe recht weiß zu erhalten, dann mit dem nöthigen Salz in eine passende Casserolle gethan, mit einer ganzen Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, und einer Gelberübe belegt, mit Fleischbrühe, bis über die Hälfte vom Kapaun, begossen, gut zugedeckt und langsam ½ Stunde lang gekocht, nach dieser Zeit werden 3 Hände voll, in warmem Wasser mehrmals rein gewaschener Reis dazu gethan, der Kapaun wird auf die Brust gelegt, die Casserolle wieder gut zugedeckt und das Ganze noch 15—20 Minuten langsam gekocht. In dieser Zeit soll der Reis weich, aber noch ganz sein und alle Flüssigkeit an sich gezogen haben. Sollte der Reis zu trocken sein, so wird noch etwas Fleischbrühe nachgegossen. Die Zwiebel und Gelberübe werden nun herausgenommen, der Reis auf die gehörige Schüssel, etwas erhöht, angerichtet und der sehr weiße, aufdressirte Kapaun darüber gelegt, eine weiße legirte Sauçe (Nr. 16) oder auch starke Jus werden extra mitservirt.

Man kann den Kapaun auch in der Presse Nr. 124 und den Reis mit Fleisch- oder Hühnerbrühe, jedes für sich allein, garkochen.

Will man dieser Schüssel mehr Zierlichkeit geben, so kann man einige gespickte und schön glasirte Kalbsmilchner (Nr. 301) um den Reis legen.

594. Kapaun mit Nudeln (Chapon aux nouilles). Behandle und koche den Kapaun wie den vorhergehenden, nur mit der Abänderung, daß 5 Minuten vor seinem Garkochen ein Teller voll etwas abgetrockneter Nudeln mit dem Kapaun gekocht werden (s. Abschnitt vom Nudelteig). Man muß aufmerksam sein, daß die Nudeln beim Einlegen keine Klumpen geben, welches durch ein leichtes Schütteln der Casserolle verhütet wird. Der aufdressirte Kapaun wird über die trocken angerichteten Nudeln gelegt, mit warmer Glace beträufelt und eine legirte Sauçe (Nr. 16) extra dazu gegeben.

595. Kapaun mit Macaronis (Chapon aux macaronis). Richte den mit der Dampf-Dressur (s. Einleitung vom Dressiren des Geflügels) versehenen und in der Presse Nr. 124 weichgekochten Kapaun auf eine Unterlage von Macaronis (Nr. 113) an.

Kräftige Braten-Jus, sowie geriebener Parmesankäs werden bei Tische dazu gereicht.

596. Kapaun mit Pflückspargel (Chapon aux points d'asperges) und

597. Kapaun mit Erbsen (Chapon aux petits pois). Zu beiden Gerichten nehme Kapaune, die, nachdem sie die Dampf-Dressur (s. Einleitung vom Dressiren des Geflügels) erhalten haben, auf der Brust gespickt und von heller Farbe gebraten werden (s. gebratener Kapaun. Nr. 587). Nach dem Aufdressiren wird die gespickte Brust mehrere Mal mit warmer Glace bestrichen und der Kapaun auf eines von den genannten Gemüsen angerichtet.

Um das Spicken zu erleichtern wird der Kapaun mit der Brust einige Minuten in die kochende Fleischbrühe gehalten, damit sich die Haut zusammenzieht.

Die Bereitung der Spargeln ist Nr. 306 angezeigt, sowie die der Erbsen unter Nr. 338 angegeben ist.

598. Galantine von Kapaun oder faschirter Kapaun (Galantine de chapon). Behandle die Galantine ganz wie jene

vom Welsch (Nr. 574) mit dem Bemerken, daß der Kapaun weniger Zeit zu seinem Garwerden braucht.

599. Ballons oder Croquette von Kapaun (Croquettes de chapon). Nehme hierzu das übrig gebliebene Fleisch von gebratenen oder gekochten Kapaunen und behandle es wie bei den Croquetten vom Welsch (Nr. 580) angegeben ist.

600. Grillirter Kapaunenschlägel (Cuisses de chapon grillées). Sie werden ganz wie die Welschenschlägel (Nr. 585) behandelt.

601. Eingeschnittenes von Kapaun in brauner Sauçe (Chipolatade de chapon). Schneide den übrig gebliebenen gebratenen oder gekochten Kapaunen oder Welsch in Stücke, die in eine passende Casserolle mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener Champignons, ebensoviel Petersilie und der Hälfte soviel Schalotten gelegt werden, schütte ein Glas voll Wein oder die Hälfte soviel Essig, nebst etwas Jus dazu und lasse Alles zusammen, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer, auf starkem Feuer kochen; wenn der Saft beinahe verdampft ist, so gieße noch so viel braune Sauçe (Nr. 24) daran, als nöthig ist um das Fleisch zu bedecken, lasse das Ganze noch einmal aufkochen, drücke den Saft von einer Citrone daran, richte das Ragoût in einer tiefen Schüssel an und lege gebackene Brodschnitten oder Butterteigkrapfen herum (s. Einleitung das Einfassen der Schüsseln).

602. Kapaunenmus oder Haschée von Kapaun (Hachée de chapon). Das Fleisch von einem gebratenen oder gekochten Kapaunen wird ohne alle Haut und Fasern von den Knochen abgelöst und sehr fein gehackt. Beträgt das gehackte Fleisch einen Löffel voll, so wird es mit der Hälfte soviel sehr heißer und kräftiger Beschamelle (Nr. 20) auf dem Feuer vermischt.

Statt der Beschamelle kann auch eine weiße, legirte Sauçe (Nr. 16) genommen werden, alsdann muß man aber auch noch den Saft von einer Citrone darandrücken.

Das Haschée kann bei seinem Anrichten mit grillirten Kapaunenschlägeln (Nr. 600), kleinen Croquetten (Nr. 580), verlornen Eiern (siehe Abschnitt von den Eiern), oder auch mit schönen Stücken geschnittenem, und in Butter gelb gebackenem, Weißbrod garnirt werden.

603. Kapaunennocken (Quenelles de volaille). Aus der Geflügelfasche (Nr. 114), die zu diesem Zwecke, während dem Stoßen, noch mit zwei Eßlöffel voll kalter Beschamelle (Nr. 20) vermischt worden ist, werden Klößchen (Nocken) geformt, die in Fleischbrühe gargekocht, dann behutsam eins nach dem andern aus der Brühe gelegt und mit der nöthigen Beschamelle (Nr. 20) oder legirten Sauçe (Nr. 16) oder mit einem weißen Ragoût (Nr. 104) vermischt oder als selbstständiges Gericht in eine bordirte Schüssel oder Butterpastete (Vol-au-vent) angerichtet werden. Kleiner gehalten, können sie auch als Einfassung von verschiedenen Gerichten sehr zweckmäßig verwendet werden. Die Bereitung der Nocken ist folgende: Nachdem die Fasche beendigt und probirt ist, nehme man zwei silberne Eßlöffel, wovon der eine in heiße Fleischbrühe oder Wasser gelegt wird, mit dem andern sticht man von der Fasche ein Stück ab, das auf dem Löffel bleibt; mit einem breiten Messer, das ebenfalls in die heiße Brühe getaucht ist, wird die Nocke etwas erhöht, rein und glatt, nach der Form des Löffels, zugestrichen, dann mit dem warmen Löffel geschickt herausgehoben und auf einen flachen mit Butter bestrichenen Deckel gelegt. Es wird so fortgefahren, bis man genug Nocken hat. Beim Gebrauche wird eine etwas flache Casserolle mit so viel gesalzener Fleischbrühe angefüllt, daß, wenn die Nocken hinein kommen, dieselben davon nicht ganz überspült werden. Wenn die Fleischbrühe kocht, sie muß jedoch aus der Mitte aufkochen, und nicht blos von der Seite, so wird etwas kochende Brühe über den schiefgehaltenen Deckel, worauf die Nocken sich befinden, gegossen, damit diese langsam, ohne daß eine die andere beschädigt, in die Casserolle fallen. Die Casserolle wird nun zugedeckt und die Nocken auf schwachem Feuer, ungefähr $^1/_4$ Stunde gekocht, besser ist es, wenn sie gar nicht kochen, sondern nur sieden. Man kann sie auch, vor ihrem Kochen, mit Trüffeln, gesalzener Rindszunge oder Krebsschwänzchen zierlich einlegen, indem man die angeführten Sachen auf dünne Scheiben schneidet, dann mit einem passenden Ausstecher aussticht und mittelst leichtem Niederdrücken damit die Oberfläche der Nocken verziert.

Da die Behandlung der Nocken viele Zeit in Anspruch nimmt, so ist es gut, wenn man sie schon den Tag vorher

dressirt, dann mit einem Bogen Papier, der dick mit Butter gestrichen ist, genau bedeckt, um die Luft davon abzuhalten, und sie an einem kühlen Orte, bei warmem Wetter auf Eis aufbewahrt.

604. Geflügel-Auflauf (Souflée de volaille). Das Brustfleisch von irgend einem gebratenen oder gekochten Geflügel wird ohne alle Haut und Knochen sehr fein gehackt und gestoßen, während dem Stoßen mit so viel dicker und kräftiger Beschamelle (Nr. 20) vermengt, als nöthig ist, um das Fleisch zu einem sehr dicken Brei zusammen zu halten. Diese Masse wird dann durch ein Haarsieb getrieben, und wenn es 4—5 Loth (circa 70 Gr.) gehacktes Fleisch waren, mit 2 Loth (30 Gr.) frischer Butter schaumig gerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, dann mit dem festgeschlagenen Schnee von 2 oder 3 Eiweiß genau gemischt, in eigens dazu gemachte kleine Papierkapseln gefüllt und im abgekühlten Ofen, ungefähr 15—20 Minuten, gebacken. Es muß so eingerichtet werden, daß sie sogleich aus dem Ofen zu Tische kommen.

605. Die Poularde. Die große, völlig ausgewachsene Poularde wird in Allem und noch mit Vorzug dem Kapaunen, die kleineren aber den jungen Hühnern (Hahnen) gleich behandelt.

Vierzehnter Abschnitt.

Junge Hühner oder Hahnen.

606. Gebratenes junges Huhn (Petit poulet rôti). Nachdem das junge Hühnchen rein ausgenommen und flammirt ist, wird der Leib mit etwas ganzer Petersilie und frischer Butter, die mit Salz und Pfeffer verarbeitet ist, ausgefüllt, um dem Hühnchen ein volles Ansehen zu geben und es zum Dressiren geeigneter zu machen, es wird nun mit der Braten-Dressur ver-

sehen, mit einer dünnen Speckplatte auf der Brust belegt, überbunden, an den Spieß gesteckt und bei hellem Feuer 15 Minuten lang gebraten. Kommt es in den Ofen, so wird es in eine passende Pfanne oder Casserolle gethan, mit hinreichender Butter belegt und 15—20 Minuten schön gelb gebraten. Bei Tische wird Jus dazu gereicht.

Für diejenigen, die gerne Kopf, Leber und Magen des Huhns auf dem Tische sehen, bleibt zu bemerken, daß der Kopf zu diesem Zwecke rein gebrüht und mittelst eines dünnen hölzernen Spießes auf der Brust befestigt wird, der rein gemachte Magen aber und die von der Galle befreite Leber bekommen ihren Platz zwischen den zurückgebogenen Flügeln. Auch kann das Huhn einige Minuten vor seinem Garbraten dünn mit Mehl bestäubt werden, um demselben eine resche Haut zu geben.

607. Gekochte Hühnchen (Petits poulets braisés). Die ausgenommenen, flammirten und mit Butter, aber ohne Petersilie, ausgefüllten jungen Hühnchen erhalten die Dampf-Dressur (s. in der Einleitung vom Dressiren des Geflügels). Sie werden dann mit Citronensaft eingerieben, mit der kochenden Presse (Nr. 124) begossen und 15—20 Minuten gargekocht. Nach einigem Abkühlen werden sie aufdressirt, auf die passende Schüssel angerichtet und eine leichte Glace oder warme Aspic (Nr. 10) extra mitservirt.

608. Junges Huhn mit weißem Ragoût (Petit poulet à la Toulouse). Richte das vorhergehende in der Presse Nr. 124 sehr weiß gekochte Huhn auf einer tiefen Schüssel an und gebe ein reichgehaltenes weißes Ragoût (Nr. 104) darüber.

609. Junges Huhn mit Austernsauçe (Petit poulet aux huîtres),

610. Junges Huhn mit Nudeln (Petit poulet aux nouilles) und

611. Junges Huhn mit Macaronis (Petit poulet aux macaronis). Siehe die Zubereitung des Kapauns dieses Namens (Nr. 590, 594 und 595); doch dürfen die Hühnchen in Betracht ihrer Zartheit nur 15—20 Minuten in der Presse kochen und verlangen in ihrer Behandlung mehr Sorgfalt. Die Austernsauçe

wird über das angerichtete Huhn gegossen und die Schüssel mit kleinen Butterteigkrapfen (s. in der Einleitung vom Einfassen der Schüsseln), die mit warmer Glace bestrichen sind, eingefaßt. Bei den beiden andern Gerichten wird das aufdressirte und sehr weiß gekochte Huhn auf einer Unterlage von Nudeln oder Macaronis angerichtet.

612. Junges Huhn mit Reis (Petit poulet au riz). Ist ebenfalls ganz wie der Kapaun dieses Namens (N. 593), nur muß hier der Reis für sich mit Fleischbrühe und das Huhn in der Presse Nr. 124 weich gekocht werden.

613. Junges Huhn mit Pflückspargeln (Petit poulet aux points d'asperges), und

614. Junges Huhn mit Erbsen (Petit poulet aux petits pois). Zu beiden nehme gebratene, junge Hühner (Nr. 606), die jedoch die Dampf-Dressur erhalten haben, und richte sie auf einer Unterlage von den genannten Gemüsen an. Die Hühnchen werden mit warmer Glace bestrichen. Die Zubereitung der Pflückspargeln ist Nr. 306 angegeben und die der Erbsen Nr. 338.

615. Junges Huhn mit Blumenkohl (Petit poulet au choux-fleurs). Das in der Presse Nr. 124 gekochte Huhn wird auf die passende Schüssel mit Blumenkohl so angerichtet, daß nichts von dem Huhn sichtbar ist, sondern daß es wie ein einziger großer Blumenkohl aussieht, das Ganze wird nun mit sehr heißer Beschamelle (Nr. 20) oder Rahmsauçe (Nr. 46) begossen. Der reinbelese Blumenkohl wird in Salzwasser mit etwas Butter gargekocht, dann auf ein Sieb gethan und nun die einzelnen Rosen, eine an die andere, so gelegt, daß das Huhn darin ganz eingeschlossen ist.

616. Junges Huhn mit braunem Ragoût (Petit poulet à la fiancée). Ein junges und wo möglich schon ausgewachsenes Huhn wird rein ausgenommen, flammirt und mit der Dampf-Dressur versehen (s. Einleitung vom Dressiren des Geflügels). Es wird nun mit der nöthigen Butter, einigen Zwiebelscheiben und wenn gerade Schinken vorhanden ist, mit einigen Schnitten rohem Schinken, sowie mit den reingewaschenen Abfällen vom

Huhn, nebst wenigem Salz und Pfeffer in eine passende Casserolle gethan, zugedeckt und auf schwachem Feuer sehr langsam und vorsichtig weichgedämpft, so daß das Huhn von allen Seiten zwar ein blaßgelbes Ansehen hat, die Haut aber ja nicht hart geworden ist.

Zu gleicher Zeit muß ein braunes Ragoût (Nr. 105) zubereitet worden sein. Beim Anrichten wird dieses Ragoût auf die zur Tafel bestimmte Schüssel angerichtet, das aufdressirte Hühnchen daraufgelegt und mit warmer Glace bestrichen.

Man kann auch das Hühnchen beim Anrichten zerschneiden und in schöner Ordnung auf das Ragoût legen.

617. Junges Huhn mit Trüffelsauçe (Petit poulet sauçe aux truffes). Es wird ein, wie in der vorhergehenden Nummer gedämpftes junges Huhn mit einer kräftigen Trüffelsauçe (Nr. 36) zu Tische gegeben.

In die Trüffelsauçe können einige kleine Klößchen gethan werden, die aus der Kalbfleischfasche (Nr. 115) in der Größe von Oliven, zubereitet und in kochendes, leichtgesalzenes Wasser gelegt und darin einige Minuten lang gargekocht wurden. Sie werden alsdann abgeschüttet und mit der Trüffelsauçe vermischt.

618. Junges Huhn mit brauner Champignonssauçe (Petit poulet sauçe aux champignons). Ein gedämpftes junges Huhn wird mit brauner Champignonssauçe gegeben.

Das Huhn wird dressirt und gedämpft wie Nr. 616 und die Sauçe findet sich Nr. 37 angegeben.

619. Junges Huhn mit braunem Ragoût von Gemüse (Petit poulet à la jardinière), und

620. Junges Huhn mit weißem Ragoût von Gemüse (Petit poulet à la Macédoine). Diese und noch so viele andere sind immer nur Wiederholungen des gedämpften jungen Huhnes. Das schön gedämpfte junge Huhn (Nr. 616) wird mit warmer Glace bestrichen und auf eins von den genannten Ragoûts angerichtet (s. Nr. 110 und 109).

Um den jungen und oft noch sehr kleinen Hühnchen ein besseres und volleres Ansehen zu verschaffen, namentlich wenn solche ganz zu Tische kommen, so füllt man sie mit irgend einer

Fasche, die aber mit der feingehackten Hühnerleber vermischt wurde (s. Abschnitt von den Faschen Nr. 119 bis 122).

621. Junges Huhn mit Thomatensauçe (Petit poulet en sauçe thomate). Hierzu wird ein junges Huhn (Nr. 616) gedämpft, gleichzeitig wird eine Thomatensauçe (Nr. 39) gekocht und eine Hühnerfasche (Nr. 114) oder Kalbfleischfasche (Nr. 115) zubereitet, aus welcher kleine Klößchen in der Größe von Haselnüssen geformt, die in gesalzenes kochendes Wasser eingelegt und darin einige Minuten lang gekocht und dann abgeschüttet werden. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden die Klößchen mit der schön roth aussehenden Thomatensauçe vermischt und über das angerichtete und aufdressirte junge Huhn gegossen. Das Ganze wird mit kleinen Butterteigkrapfen (fleurons) eingefaßt.

622. Hühner mit Krebssauçe (Petits poulets à la cardinal). Bereite eine Hühnerfasche (Nr. 114), wozu statt frischer Butter Krebsbutter (Nr. 62) genommen wurde, fülle das zum Dämpfen dressirte Huhn damit, hauptsächlich den Kropf, und nachdem es zugenäht ist, wird es in der Presse (Nr. 124) gargekocht, dann heraus gelegt, aufdressirt, angerichtet und mit einer Krebssauçe (Nr. 17) begossen. Das Ganze wird mit einem Kranze von Kapaunennocken (Nr. 603) eingefaßt.

623. Hühner mit Sardellen (Petits poulets à la Cracovie). Die zum Dämpfen dressirten jungen Hühner (s. in der Einleitung die Dampf-Dressur) werden auf der Brust mit Sardellen so gespickt, wie es sonst mit Speck geschieht (s. in der Einleitung das Spicken), dann werden sie in der Presse Nr. 124 gargekocht und nach ihrem Aufdressiren mit einer Sardellensauçe (Nr. 19) angerichtet.

Alle diese verschiedenen Hühner können auch nach ihrem Garkochen oder Braten auf schöne Stücke geschnitten und auf diese Weise zierlich angerichtet werden.

624. Junge Hühner mit Trüffeln gefüllt (Petits poulets à la Périgord). Hierzu nimmt man junge, aber ausgezeichnet große und fette Hühner. Sie werden rein ausgenommen und flammirt, die Kropfhaut schneidet man so kurz wie möglich am Kopfe ab, damit dieselbe recht lang am Huhne bleibt, man füllt

nun den Leib und den Kropf mit den unten beschriebenen Trüffeln, näht den Kropf sowie den Leib wieder zu und gibt dem Huhn die Braten-Dressur (s. Einleitung vom Dressiren des Geflügels). Nachdem es nun mit Speckplatten belegt und überbunden ist, wird es in eine passende Casserolle gethan, deren Boden mit Butter, Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt ist, es wird das nöthige Salz und Pfeffer dazu gegeben, und man läßt alsdann das Huhn, gut zugedeckt, gardämpfen; während dem Dämpfen muß es mehreremals gewendet werden, das Umwenden muß sehr vorsichtig geschehen, sowie auch das Dämpfen sehr langsam vor sich gehen muß, weil das Huhn sonst leicht platzt und dadurch von der Fülle verloren geht. Wenn das Huhn gar ist, wird es aus der Casserolle gehoben und aufdressirt, der abgefettete Saft wird mit etwas kräftiger Jus aufgefüllt, mit zwei Eßlöffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) verdickt, durchgekocht, durch ein Haarsieb passirt und zum Huhn gegeben. Oft wird auch eine Trüffelsauçe (Nr. 36), die mit etwas Madeirawein im Geschmacke gehoben ist, dazu gegeben.

Im Sommer, zur Zeit der jungen Hühner, gibt es keine frischen Trüffeln, man nimmt daher im Dunst zubereitete, so wie solche in Gläsern oder in Blechbüchsen in den italienischen Waarenhandlungen zu bekommen sind. ½ Pfund (250 Gr.) solcher Trüffeln wird rund zugeschnitten, die Abfälle davon, sowie noch einige Hühnerlebern werden fein gehackt, ebenso ¼ Pfund (120 Gr.) Ochsenmark, das man zusammen, mit einigen feingeschnittenen Schalotten, weiß röstet; dazu kommen nun die Trüffeln, die Lebern, ein Theelöffel voll feingehackter Petersilie, es wird Alles gut untereinander gemischt und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran und Thymian gewürzt.

625. Junge Hühner auf dem Roste gebraten, grillirte Hühner (Petit poulets grillés). Sind die Hühner noch sehr klein, so werden sie nach ihrem Ausnehmen und Flammiren mit der Dampf-Dressur versehen, dann auf dem Rücken ihrer Länge nach aufgeschnitten, auseinander gebogen und mit dem flachen Hackmesser breit geklopft; sind sie aber schon größer, so werden sie ihrer Länge nach ganz durchgeschnitten und jede Hälfte für sich breit geklopft. Die so vorgerichteten Hühner werden nun

mit Pfeffer und Salz bestreut, in eine stark mit Butter bestrichene Pfanne oder Casserolle gethan, ein Theelöffel voll feingeschnittener Schalotten oder Zwiebeln und Petersilie darüber gestreut und einige Minuten über mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten anziehen gelassen; sie werden dann mit geriebenem Weißbrod überall bestreut, mit der Butter, worin die Hühner gebraten sind, nochmals bespritzt und auf dem Roste über schwacher Gluth langsam gargebraten. Sie kommen entweder trocken mit Citronenscheiben garnirt, oder mit einem Cotelettesaft (Nr. 40) zu Tische.

626. Grillirte Hühner mit kalter Senfsauçe (Petits poulets à la tartare). Die Hühnchen werden grillirt, wie es Nr. 625 angezeigt ist, gleichzeitig muß eine Oelbutter mit Senf (Nr. 60) gerührt worden sein, die einige Minuten vor dem Anrichten auf eine kalte Porzellanschüssel gestrichen wird, worauf die grillirten Hühnchen zu liegen kommen, die schließlich noch mit warmer Glace bestrichen werden.

627. Grillirte Hühner auf italienische Art (Poulets à l'italienne). Ein hergerichtetes junges Huhn (Nr. 616) wird während dem Dämpfen mit einem Glas voll Wein und einigen Eßlöffeln voll kräftiger Jus begossen und darin gargedämpft. Das Huhn wird dann herausgelegt und der zurückgebliebene, abgefettete Saft mit so viel von der Einbrenn Nr. 14 auf dem Feuer verrührt, daß es ein dicker Brei gibt, der durch ein Haarsieb getrieben auf das, der Länge nach durchgeschnittene, auf einen Deckel gelegte Huhn überall messerrückendick gestrichen wird. Geriebener Parmesankäs wird nun darüber gestreut, dasselbe mit zerlassener Butter bespritzt, dann mit geriebenem Weißbrod bestreut, noch einmal mit Butter betropft und nun im Ofen gebacken. Eine braune italienische Sauçe (Nr. 32) wird darunter gegeben.

628. Gebackene Hühner (Poulets frits). Schneide die noch kleinen Hühnchen nach ihrem Ausnehmen und Flammiren auf vier Theile, sind sie größer, so gibt ein Huhn fünf auch sechs Stücke: nämlich die zwei Schlägel, die zwei Flügelstücke und die mittlere Brust, die der Länge nach gespalten wird. Sie werden nun mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl gewälzt,

dann in verschlagene Eier getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt und in schwimmendem, nicht sehr heißem Fett etwas langsam ausgebacken. Sie werden ganz trocken, etwas aufgehäuft, mit gebackener Petersilie angerichtet. Die Stücke behalten eine schönere Form und das Brod fällt während dem Backen nicht so leicht ab, wenn man die Haut vom Huhn abzieht, sehr häufig wird auch der reingebrühte Kopf, die Leber und der Magen mitgebacken.

629. Gebackene Hühner in Bierteig oder auf französische Art (Marinade de poulets). Die schon zu Tische gewesenen, gekochten oder gebratenen Hühner werden auf Stücke rein und nett zugeschnitten und einige Stunden in die trockene Presse Nr. 126 gelegt, nach ihrem Herausnehmen werden sie abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Bierteig getaucht, in schwimmendem, ziemlich heißem Fett gelb gebacken und wie die vorhergehenden angerichtet. Die Bereitung des Bierteigs kommt unter dem Abschnitt Backteig vor.

630. Hühner in Papier (Poulets en papillotes). Die noch sehr kleinen mit der Dampf-Dressur versehenen Hühner werden mit der Fasche, wie bei der Ochsenzunge in Papier (Nr. 257) bestrichen, mit Speckplatten belegt, wenigstens in vier Bogen Papier eingeschlagen, und von Anfang auf dem Rost, dann aber im Ofen, ungefähr 15 Minuten lang, gebraten. Beim Anrichten werden die zwei ersten Bogen Papier weggenommen, die andern aber mit zu Tische gegeben. Man kann die Hühner auch in vier Theile schneiden, die Stücke etwas breit klopfen und den Kalbscoteletten (Nr. 350) ähnlich beendigen.

631. Hühner in der Asche gebraten (Poulets à la cendre). Es werden einige junge Hühnchen rein ausgenommen, flammirt, mit der Dampf-Dressur versehen (s. Einleitung das Dressiren des Geflügels) und einige Stunden lang in die trockene Baize Nr. 126 gelegt, dann herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut und jedes Hühnchen einzeln in einen Bogen Papier eingewickelt, der mit dünnen Speckplatten und etwas von der Presse belegt ist, worauf wenigstens noch drei Bogen Papier darum geschlagen und die Hühner in einen großen Haufen glühende Asche gesteckt werden. Nach Verlauf ½ Stunde, in

welcher Zeit die Hühner gar sein können, werden sie herausgenommen, die drei ersten Bogen Papier davon gethan, mit dem andern aber werden sie zu Tische gegeben.

632. Hühnerfricassée (Fricassée de poulets). Zwei schöne junge Hühner werden nach ihrem Ausnehmen und Flammiren einige Minuten in kochende Fleischbrühe gelegt, dann in kaltem Wasser abgekühlt und auf folgende Art zerschnitten: Zuerst werden die Schlägel möglichst groß heruntergeschnitten, das Bein davon über dem Knie abgehackt und der Schenkelknochen entzwei gebrochen, dann die Brust mit den Flügeln abgelöst und der Rücken in zwei Theile geschnitten. Diese Stücke werden mit einer kleinen Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, mit einigen reingewaschenen Champignonsschalen nebst 4 Loth (60 Gr.) Butter in eine passende Casserolle gelegt und einige Minuten lang, auf ziemlich starkem Feuer, gedämpft, alsdann werden die Hühnerstückchen herausgenommen, die zurückgebliebene Butter wird mit zwei Eßlöffel voll Mehl verrührt, noch einige Minuten weiß geröstet, dann mit der nöthigen Fleischbrühe zu einer dünnen Sauçe abgerührt, die Hühnerstücke dazu gethan und langsam in der Sauçe gargekocht. Nach ihrem Weichwerden kommen sie aus der Sauçe in eine andere Casserolle, sie werden zugedeckt und warmgestellt. Von der Sauçe wird der Schaum und das etwa vorhandene Fett abgenommen, dieselbe wird mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, bis zur gehörigen Dicke eingekocht, dann mit einer Liaison von vier Eiergelb (s. legirte Sauçe. Nr. 16) legirt, der Geschmack mit dem Saft einer Citrone gehoben und nun durch ein feines Haarsieb über die Hühnerstücke gepreßt. Das Ganze wird untereinander geschüttelt und in eine bordirte Schüssel angerichtet. Gewöhnlich kommen einige kleine Klößchen von der Kalbfleischfasche (Nr. 115), die besonders in Fleischbrühe weichgekocht sind, unter das Fricassée, auch kann ein Glas voll weißer Wein mit der Sauçe gekocht werden.

Einfacher in der Bereitungsart ist das Fricassée, wenn man die Hühner im Fleischtopfe mit der Brühe Nr. 1 oder in der Presse Nr. 124 weichkocht, sie dann zerschneidet und mit der legirten Sauçe Nr. 16 begießt.

633. Hühnerfricassée mit Morcheln (Fricassée de poulets aux morilles),

634. Hühnerfricassée mit Champignons (Fricassée de poulets aux champignons),

635. Hühnerfricassée mit Trüffeln (Fricassée de poulets aux truffes) und

636. Hühnerfricassée mit Artischocken (Fricassée de poulets aux artichauts). Diese vier Gerichte sind nur Wiederholungen des Hühnerfricassée Nr. 632 mit dem Zusatze der angeführten Ingredienzien, die, nachdem sie für sich zubereitet sind (s. Vorrichtung von den Bestandtheilen zum Ragoût), im Verhältniß zum Fricassée, wenn es legirt ist, demselben beigegeben werden. Ebenso ist das

637. Hühnerfricassée mit Erbsen (Fricassée de poulets aux petits pois),

638. Hühnerfricassée mit Pflückspargeln (Fricassée de poulets aux points d'asperges) und

639. Hühnerfricassée mit Blumenkohl (Fricassée de poulets aux choux-fleurs) und noch einige andere nichts anders, als das erstgenannte Hühnerfricassée (Nr. 632). Die Gemüse werden in Salzwasser gargekocht und dann dem Fricassée, nachdem es legirt ist, beigegeben.

640. Hühnerfricassée mit gespickten Brüstchen (Fricassée de poulets à la chevalier). Von 2 ausgenommenen und leicht flammirten jungen Hühnern werden die Brüstchen (Filets) mit den zurückgebogenen Flügeln geschickt heruntergeschnitten, indem man das Huhn mit dem Rücken auf den Tisch legt und zuerst die beiden Schenkel loslöst, dann mit einem scharfen dünnen Messer dicht am Knochen die beiden Brüstchen ihrer Länge nach, mit sammt den Flügeln, behutsam herunterschneidet. Die äußere Haut wird davon genommen und die Brüstchen fein gespickt, sie werden nun in eine mit Butter bestrichene, flache Casserolle (sogenannte Schwungcasserolle, Sautéepfanne) eins an das andere, etwas gebogen, gelegt, leicht mit Salz bestreut, mit zwei Eßlöffel voll Fleischbrühe und ebenso viel Glace begossen und mit einem

mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und einstweilen zurückgestellt. Aus den Schenkeln und dem Rücken des Huhnes muß in dieser Zeit ein Fricassée (Nr. 632) zubereitet worden sein. 10 Minuten vor dem Anrichten werden die gespickten Brüstchen auf ziemlich starkes Feuer gestellt, das Papier davon genommen und mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind, bedeckt, nach 6—8 Minuten, mit ihrem auf Glace gefallenen Safte, begossen, wieder bedeckt und nach 2 Minuten noch einmal glasirt. Das Fricassée wird nun angerichtet und die schön glasirten Brüstchen kommen zierlich in schöner Ordnung darüber zu liegen. Es ist sehr Sorge zu tragen, daß die Brüstchen nicht trocken werden; in der gegebenen Zeit, nämlich in 10 Minuten, sollen die Brüstchen gar und der Saft auf Glace gefallen sein, ebenso muß der Speck, damit er in einer so kurzen Zeit gar wird, sehr dünn geschnitten werden (siehe in der Einleitung das Spicken). Ueberhaupt erfordert das Ganze eine sehr sorgfältige Behandlung.

Ist man im Raume beschränkt und hat man viele Brüstchen zu glasiren, so ist es besser, wenn man sie in eine mit Butter bestrichene Pfanne einsetzt und sie in einen nicht sehr heißen Ofen stellt, nach 5—6 Minuten werden sie dann mit warmer Glace bestrichen, welches Verfahren nach einigen Minuten noch einmal wiederholt wird.

Uebrigens kann dieses Fricassée mit Morcheln, Trüffeln, Erbsen u. s. w. gegeben werden (s. Hühnerfricassée. Nr. 633 bis 639).

641. Hühnerfricassée mit gespickten Brüstchen und Krebsbutter (Fricassée de poulets à la Cardinale) ist nichts anders als das vorhergehende Fricassée, das beim Legiren mit einigen Eßlöffeln voll sehr rother Krebsbutter (Nr. 62) zart roth gefärbt wird, auch werden die Brüstchen, statt in frische Butter, in Krebsbutter eingesetzt.

642. Hühnercurry oder Hühnerfricassée nach indischer Art (Fricassée de poulets à l'indienne). Das Hühnerfricassée Nr. 632 wird gleich vom Anfang etwas stark mit Muskatblüthe, einem Eßlöffel voll Currypulver (Curry powder), einem Theelöffel voll indischer Saffran und ebenso viel gestoßenem Cacao gewürzt, dann jenem gleich behandelt, jedoch nicht legirt.

Hierzu wird bei Tische Reis gegeben, der nach seinem Waschen, 15 Minuten lang, in vielem Salzwasser gekocht, dann abgeschüttet und mit etwas Saffran gefärbt wurde. Man kann auch den Reis in kleine Häufchen um das Fricassée geben, oder nach seinem Garkochen in einer sehr dick mit Butter bestrichenen Form in einem ziemlich heißen Ofen backen, dann stürzen und bei Tische mitserviren.

Dieses Fricassée kann auch mit Champignons u. s. w. gegeben werden, am liebsten aber mit Zwiebeln. Ungefähr 20 sehr kleine Zwiebeln so geschält, daß sie ganz bleiben, werden in Salzwasser weichgekocht, dann abgeschüttet und unter das Fricassée gemischt.

643. Gebackenes Hühnerfricassée (Fricassée de poulets à la Dauphin). Diese Schüssel wird gewöhnlich nur dann gemacht, wenn man von einem der vorhergehenden Fricassée übrig behalten hat. Die einzelnen Hühnerstücke werden, nach ihrem gänzlichen Erkalten, mit ihrer Sauçe bestrichen, dann in geriebenem Weißbrod panirt, hierauf in verschlagene Eier getaucht, dann noch einmal in Weißbrod panirt und einige Minuten vor dem Anrichten in schwimmendem, heißem Fette schön gelb ausgebacken. Die übrige heißgemachte Sauçe oder eine frische legirte Sauçe (Nr. 16) wird auf die passende Schüssel gegossen und die gebackenen Hühner darüber angerichtet.

Auch können sie mit gebackener Petersilie, etwas aufgehäuft, angerichtet, ohne weitere Zuthat, oder auch als Beilage zu irgend einem Gemüse, gegeben werden.

644. Braunes Ragoût von jungen Hühnern (Chipolatade de poulets). Es ist ganz dasselbe wie jenes vom Kapaun (Nr. 601).

645. Hühnerbrüste, Filets, mit weißer Sauçe (Filets de poulets sautés au suprême). Die Brüstchen, Filets, von großen und fleischigen Hühnern werden wie bei dem Hühnerfricassée (Nr. 640), aber ohne die Flügel, ausgelöst; wenn das Brustbein gleich von Anfang gespalten wird, so erleichtert dieses das Herausschneiden bedeutend. Unter dem Filet liegen die sogenannten Unterbrüstchen (Filets mignons), die durch eine feine Haut von der eigentlichen Brust getrennt sind; sie werden sorg-

fältig abgenommen, die starke Sehne davon geschnitten und zwei dieser Brüstchen so zusammen gelegt, daß sie ein großes Filet bilden, dann werden sie mit dem naßgemachten Messerhefte leicht geklopft, sowie die eigentlichen Brüstchen ebenfalls, und auf folgende Art gehäutelt: man legt sie mit dem hautigen Theil auf den naßgemachten Tisch und schneidet mit einem scharfen, dünnen und ebenfalls naßgemachten Messer das dünne Häutchen vermittelst geschickten Schneidens ab, indem man die Schneide vom Messer kaum bemerkbar nach unten zu hält und so leicht auf- und abfährt. Es fordert viel Uebung und Geschicklichkeit. Nachdem die Brüstchen alle so hergerichtet sind, werden sie glatt zugeschnitten, und eins an das andere, in eine stark mit Butter bestrichene Schwungcasserolle gelegt, mit feinem Salz leicht bestreut und mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Brüstchen auf mittelstarkes Feuer gestellt, nach 2 Minuten umgewendet und dann noch 2 Minuten gebraten, doch so, daß sie durchaus keine Farbe bekommen, sondern ganz weiß bleiben. Die Brüstchen werden aus ihrer Butter gelegt, schön angerichtet und mit einer kräftigen, dabei sehr weißen Sauçe (Nr. 16) begossen.

Die Brüstchen müssen immer schon den Tag vorher ausgelöst werden, um aus den Knochen und Abfällen eine Hühnerbrühe (Nr. 4) zu ziehen, aus welcher dann die Sauçe gemacht wird. Hat man viele Abfälle und mehr Brühe, als zur Sauçe nöthig ist, so ist es sehr gut, wenn die übrige Brühe zur Glace eingekocht wird, um sich, im Falle die Sauçe nicht kräftig genug wäre, damit helfen zu können. Damit aber die Glace nicht zu dunkel wird, so muß sie so schnell, als nur immer möglich, eingekocht werden (s. Glace Nr. 12). Auch können aus den Abfällen von den Brüstchen kleine Hühnerklößchen gemacht werden (s. Kapaunennocken Nr. 603), die dann, nach ihrem Garkochen, unter die Sauçe kommen.

Um die Brüstchen schöner anrichten zu können, schneidet man gewöhnlich aus Weißbrod messerrückendicke Scheiben, ganz nach der Form von den Brüstchen, die dann in Butter goldgelb gebacken und beim Anrichten zwischen jedes Brüstchen gelegt werden.

Das Ganze bedarf viel Fleiß und Sorgfalt, um es gelungen zu Tische zu bringen.

646. Hühnerbrüste, Filets, mit Trüffeln (Filets de poulets sautés aux truffes). Von großen schwarzen Trüffeln werden dünne Scheiben, in derselben Gestalt wie die Hühnerfilets, geschnitten, die auch mit Filets eingesetzt und sautirt werden. Beim Anrichten kommt zwischen ein jedes Brüstchen eine Trüffelscheibe zu liegen.

Im Uebrigen schließt sich die Behandlung der vorhergehenden (Nr. 645) an.

647. Hühnerbrüste, Filets, mit Rindszunge (Filets de poulets sautés à l'écarlate). Aus einer gesalzenen und gekochten Rindszunge werden messerrückendicke Scheiben, in Gestalt des Hühnerfilets, geschnitten, sie werden mit leichter Glace begossen und einmal aufgekocht, beim Anrichten kommt zwischen jedes Filet ein Stückchen Zunge. Die Sauçe wird in die Mitte gegossen (s. Hühnerbrüste Nr. 645).

648. Hühnerbrüste, Filets, mit weißem Ragoût (Filets de poulets sautés à la Toulouse). Richte die Hühnerbrüste Nr. 645 schön im Kranze an, in ihre Mitte kommt ein weißes Ragoût (Nr. 104), das mit vieler Sorgfalt bereitet und mit Hühner-Glace im Geschmacke angenehm gehoben sein muß.

649. Hühnerbrüste, Filets, mit Champignons (Filets de poulets sautés aux champignons). Ist ebenfalls nur eine Wiederholung des Vorhergehenden. Die Brüstchen werden im Kranze angerichtet, in ihre Mitte kommt die Sauçe (s. Hühnerbrüste. Nr. 645), die mit einigen Eßlöffeln voll Champignons (Nr. 98) vermischt ist.

650. Hühnerbrüste, Filets, mit Artischocken (Filets de poulets sautés aux artichauts). Dieses Gericht und so viele andere, wie mit Austernsauçe, mit Erbsen, mit Pflückspargel, mit frischen Gurken u. s. w., erleiden alle dieselbe Behandlung wie (Nr. 645); die Gemüse werden in Salzwasser abgekocht, dann mit der Sauçe vermischt und in die Mitte von den im Kranze angerichteten Hühnerbrüstchen gegeben.

651. Hühnerbrüste als Cotelette (Cotelettes de filets de de poulets). In die ausgelösten rohen Hühnerbrüste (Nr. 645) wird, an den spitzen Enden, ein reingeschabtes Hühnerrippchen

gesteckt, so daß die Brust einem kleinen Cotelette ähnlich ist. Sie werden dann mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürzt und den Kalbscoteletten (Nr. 341) gleich panirt und auf dem Roste oder in der Cotelettepfanne schön gelb gebraten. Sie werden dann rundlaufend im Kranze angerichtet, in ihre Mitte kommt eine leichte Glace (Nr. 12), oder ein Pürée (s. Abschnitt von den Pürées) oder ein feines Ragoût (s. Abschnitt vom Ragoût), ebenso können sie auch mit einem Blanquette, Haschée oder Pürée von Geflügel gegeben werden.

652. Escaloppe von Hühnerbrüsten (Escaloppe de filets de poulets). Die zubereiteten Hühnerbrüstchen (Nr. 645) werden nach ihrem Garsein in dünne Scheibchen geschnitten, und unter anhaltendem Schwingen mit der Sauçe, die noch mit etwas Citronensaft gehoben ist, vermischt. Sie kommen entweder als selbstständiges Gericht in einer bordirten Schüssel, oder in einer Butterpastete (Vol-au-vent) zu Tische, am meisten werden die Unterbrüstchen (Filets mignons) (Nr. 645) zur Escaloppe verwendet und kommen in die Mitte von den folgenden Hühnerbrüstchen.

Diese Escaloppe kann ebenfalls mit Trüffeln, Champignons, kleinen Erbsen u. s. w. gegeben werden.

653. Gespickte Hühnerbrüste, Filets, mit einer Escaloppe von Hühnern (Filets de poulets, piqués, glacés, garnis d'une escaloppe de filets mignons). Die ausgelösten Hühnerbrüstchen werden, wie bei dem Hühnerfricassée Nr. 640, aber ohne Flügel, gespickt und wie jene gargemacht. Beim Anrichten kommt in ihre Mitte die vorhergehende Escaloppe.

Diese Brüstchen können auch mit Trüffeln, Artischocken, Champignons u. s. w. gegeben werden.

Sehr schön nimmt sich diese Schüssel aus, wenn man nur die Hälfte Brüstchen spickt, und die andere Hälfte ungespickt sautirt. Beim Anrichten kommt dann immer ein glasirtes und ein weißes Brüstchen abwechselnd zu liegen. Auch nimmt sich eine feingehaltene Verzierung von recht schwarzen Trüffeln auf den weißen Brüstchen sehr gut aus, was auf folgende Art sehr leicht zu machen ist: wenn die Hühnerbrüstchen ausgelöst und bis zum Einsetzen hergerichtet sind, so wird in die Schwung-

casserolle messerrückendick helle Butter gegossen, und wenn die Butter gesteht, ein Brüstchen darin abgepaßt, nun bezeichnet man sich durch Einschnitte in die Butter, wie die Brüstchen zu liegen kommen, da, wo das breite Theil vom Filet hinkommt, wird auf die Butter eine schöne Verzierung von Trüffeln angebracht und das Brüstchen darauf gelegt; es wird nun auf diese Weise fortgefahren, bis alle aufgegangen sind. Die Trüffeln werden auf sehr dünne Scheiben geschnitten und, mit eigens hierzu bestimmten Ausstechern, ausgestochen, sie bleiben beim Braten fest am Filet kleben.

654. Gebackene Hühnerschlägel (Cuisses de poulets frites). Die Schlägel von den Hühnern, wovon die Filets verbraucht sind, werden über dem Knie abgehackt, die Haut davon abgestreift, dann mit Pfeffer und Salz bestreut und den gebackenen Hühnern (Nr. 628 und 629) gleich beendigt.

Sie können auch auf dem Roste oder in Papier oder auch als Fricassée behandelt werden (siehe die betreffenden Nummern).

655. Hühnerschlägel mit Trüffelsauçe (Cuisses de poulets aux truffes). Die möglichst großen Hühnerschlägel werden ausgebeint, da dieses aber am Gelenke nicht geschehen kann, ohne die Haut zu zerreißen, so werden die Knochen dicht über und unter dem Gelenke abgehackt. Die Schenkel werden nun ausgebreitet, mit feinem Salz bestreut und mit einer Fasche (siehe Abschnitt von den Faschen) oder auch nur mit einem passenden Stückchen Rindszunge, Gansleber oder Trüffeln gefüllt, dann zusammengenäht und in der Presse Nr. 124 gargekocht. Beim Anrichten werden sie aus ihrem Sude gehoben, der Bindfaden wird davon genommen, sie werden mit warmer Glace bestrichen und mit Trüffelsauçe (Nr. 36) angerichtet. Sie können auch mit jeder anderen braunen Sauçe gegeben werden (siehe Abschnitt von den Sauçen).

656. Salat von jungen Hühnern (Salade de volaille). Das gekochte oder gebratene kalte Huhn wird in schöne Stücke geschnitten und die Haut davon genommen, dann in eine Porzellanschüssel gelegt, mit Salz, weißem Pfeffer und einem Eßlöffel voll sehr feingeschnittenem Bertram (Estragon) bestreut, mit einem Eßlöffel voll starkem Weinessig und zwei Eßlöffel voll vom

feinsten Oel begossen, zugedeckt und so eine Stunde stehen gelassen. Einige Zeit vor dem Anrichten wird schöner Hauptsalat, der nudelförmig geschnitten ist, mit Essig, Oel, Salz und weißem Pfeffer angemacht und aufgehäuft über die Schüssel angerichtet. Die Hühnerstückchen werden darüber gestellt, doch so, daß die Brüstchen immer obenauf zu liegen kommen. Das Ganze wird mit hartgekochten Eiern, den kleinsten Salatherzchen und kalter Aspic geschmackvoll verziert.

657. Magnonaise von Geflügel (Magnonaise de volaille). Um eine schöne Schüssel zu erlangen, nimmt man drei große fleischige, junge Hühner, bratet solche zu weißer, höchstens hellgelber Farbe gar, legt sie aus ihrem Fette und stellt sie kalt; mittlerweile wird eine feine Oelsauçe (Nr. 57) zubereitet und gleichfalls kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten werden die Hühner in schöne Stücke geschnitten, die Haut und die Knochen davon genommen, ebenso wird schöner Kopfsalat nudlig geschnitten und mit einigen Tropfen starkem Essig gut untereinander gemengt. Dieser Salat wird in die Mitte einer passenden Porcellanschüssel so hoch wie möglich angerichtet, darauf kommen die Hühnerstückchen in schöner Ordnung, die Schlägel unten und die Brüstchen obenauf zu liegen, nun werden einige Eßlöffel Oelsauçe darüber gethan und dies mit einem breiten Messer glatt gestrichen; das Aufstreichen der Oelsauçe muß nach und nach geschehen, bis alles Fleisch überall bedeckt ist und das Ganze ein vollkommen glattes Ansehen hat, welches nun ringsum mit ausgesteinten Oliven, hartgekochten Eiern, kleinen Salatherzchen, fein gehäckelter Aspic, rein gewaschenen Sardellen und Capern geschmackvoll verziert wird. Auch lassen sich schöne, weiße Champignons, recht schwarze Trüffeln, große Krebsschwänze und dunkle Rotherüben zur Verzierung mit Vortheil verwenden.

658. Hühnerwürste (Boudins à la Richelieu). Aus der Hühnerfasche Nr. 114, die zu diesem Zwecke noch mit einigen Eßlöffeln voll sehr dick gehaltenem weißem Zwiebelpürée (Nr. 81) und mit einem oder zwei Eiergelb mehr vermischt ist, werden kleine fingerlange und daumendicke Würstchen gemacht, die dann wie die Kapaunennocken auf einen mit Butter bestrichenen Deckel gesetzt, mit Trüffeln und Krebsschwänzchen eingelegt und wie

jene gekocht werden (siehe Kapaunennocken. Nr. 603). Beim Anrichten wird eine leichte Glace (Nr. 12) als Sauçe unter die Würstchen gegeben.

Die vom Tische zurückgekommenen Würstchen können panirt, in Butter gelb gebacken und mit einer braunen italienischen Sauçe (Nr. 32) zu Tische gegeben werden, oder man kann dieselben als Beilage zu irgend einem Gemüse serviren.

Blanquette, Haschée, Croquette und Pürée von jungen Hühnern, findet sich theils beim Welsch, theils beim Kapaun aufgezeichnet.

Fünfzehnter Abschnitt.

Die Tauben.

659. Gebratene Tauben (Pigeons rôtis). Die rein ausgenommenen, flammirten und mit der Dampf-Dressur (siehe in der Einleitung die Dampf-Dressur) versehenen jungen Tauben, an welchen die Kropfhaut möglichst lang gelassen ist, werden mit dem Zeigefinger zwischen der Haut und dem Brustfleisch untergriffen, gelüftet, ohne jedoch die zarte Haut zu zerreißen. In diese Oeffnung wird ein starker Eßlöffel voll von der Brodfasche Nr. 122 gefüllt, die Kropfhaut unter die zurückgebogenen Flügel gezogen und die Tauben dann in eine passende Casserolle oder Bratpfanne, deren Boden mit einigen Zwiebeln und Gelberüben belegt ist, nebst der nöthigen Butter oder Fett eingesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und unter mehrmaligem Begießen 15—20 Minuten lang zu gelber Farbe gebraten. Der abgefettete Saft wird mit etwas Jus aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und zu den Tauben als Sauçe gegeben.

Eine Würze von Basilicum, wovon etwas in den Leib der Tauben gesteckt wird, ist sehr beliebt; daß übrigens nur von jungen, noch nicht ausgeflogenen Tauben die Rede ist, bedarf wohl keiner weiteren Erwähnung.

660. Taubenfricassée (Fricassée de pigeons). Siehe die verschiedenen Fricassée vom jungen Huhn (Nr. 632—639).

661. Tauben mit braunem Ragoût von Gemüse (Pigeons à la jardinière). Die reinflammirten und dressirten Tauben (siehe in der Einleitung vom Dressiren des Geflügels) werden auf der Brust gespickt und in einer passenden Casserolle, mit der nöthigen Butter, einer Zwiebel, einer Gelberübe, Salz, Pfeffer und etwas Jus oder Fleischbrühe gargedämpft, die gespickte Brust wird dann mehrere Mal glasirt und die Tauben über ein braunes Ragoût von Gemüse (Nr. 110) angerichtet. Man kann sie auch in der Presse Nr. 124 oder in Fleischbrühe kochen und dann glasiren.

662. Tauben mit weißem Ragoût (Pigeons à la cuillère). Die dressirten, wo möglich weißen Tauben werden auf der Brust mit Citronensaft eingerieben, um sie weiß zu erhalten, und in der Presse Nr. 124 weichgekocht. Nach einigem Abkühlen werden sie aus ihrem Sude gehoben und über ein weißes Ragoût (Nr. 104) angerichtet.

Man nimmt hierzu immer nur die kleinsten Tauben; um eine anständige Schüssel zu haben, müssen es daher 4 oder 5 sein, beim Anrichten werden sie so gelegt, daß die Füße in die Mitte der Schüssel zu liegen kommen, zwischen eine jede Taube wird ein großer abgekochter Krebs und in die Mitte ein runder, gespickter Kalbsmilchner (Nr. 301) gelegt.

663. Tauben mit Blut (Chipolatade de pigeons au sang). Die rein ausgenommenen, flammirten und dressirten Tauben (siehe in der Einleitung die Dampf-Dressur) werden mit etwas Butter, einer Zwiebel, einer Gelberübe, dem nöthigen Salz und Pfeffer in einer passenden Casserolle nur halb gargebraten, dann herausgenommen, auf vier Theile zerschnitten, in eine andere Casserolle gelegt und mit einem Glas voll rothen Wein begossen. In die zurückgebliebene Butter kommt ein starker Eßlöffel voll Mehl, das auf schwachem Feuer gelb geröstet und mit der nöthigen Jus zu einer Sauçe abgerührt wird; ein halbes Lorbeerblatt, etwas Basilicum und einige ganze Pfefferkörner werden noch dazu gethan. Nach halbstündigem Kochen wird die Sauçe durch ein Haarsieb über die Tauben gepreßt und dieselben darin gar-

gekocht. Beim Anrichten werden die Taubenstückchen auf die passende Schüssel gelegt, die Sauçe abgeschäumt und mit einigen Eßlöffeln voll Tauben- oder Hühnerblut, das mit einem Eßlöffel voll Essig verrührt ist, unter anhaltendem Schütteln auf dem Feuer, ohne jedoch es kochen zu lassen, vermengt; sie wird noch mit Salz und Citronensaft gewürzt und über die Tauben gegossen. Aus Weißbrod geschnittene und in Butter gelb gebackene Hahnenkämme, sowie gebratene Bratwürste, werden als Verzierung um das Ganze gelegt.

664. Compote von Tauben (Pigeons en compote). Auf 5 Tauben wird 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Dörrfleisch, magerer Speck, der vorher schon in Wasser, doch nicht ganz gar, abgekocht wurde, auf fingerdicke, zollgroße (2 1/2 Ctm.) runde Scheiben geschnitten und mit den vorhergehenden Tauben gedämpft. Die Tauben werden alsdann geschnitten, mit dem Speck in eine andere Casserolle gelegt, die Sauce wie beim vorhergehenden (Nr. 663) zubereitet und das Ganze auf dieselbe Weise, mit Weglassung des Blutes, beendigt. Vor dem Anrichten wird ein Löffel voll in Salzwasser abgekochter, grüner Erbsen darunter gemengt und die Sauçe noch mit ein klein wenig Zucker in ihrem Geschmacke gehoben.

665. Gebackene Tauben (Pigeons frits) und

666. Gebackenes Taubenfricassée (Pigeons à la Dauphin). Beide gehen ganz nach den Gerichten vom jungen Huhn dieses Namens, mit dem Bemerken, daß die Tauben nur in vier Theile geschnitten werden (siehe Nr. 628, 629 und 643).

667. Tauben auf dem Roste, grillirte Tauben (Pigeons à la crapaudine). Die ausgenommenen, flammirten und dressirten Tauben (siehe in der Einleitung die Dampf-Dressur) werden auf dem Rücken der Länge nach durchschnitten, auseinander gebogen, mit dem Hackmesser etwas breit geklopft, dann mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie gewürzt, in zerlassene Butter getaucht, überall mit geriebenem Weißbrod bestreut, noch einmal mit Butter bespritzt und auf dem Rost, über schwacher Gluth, auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Sie kommen entweder trocken, nur mit Citronensaft betropft zu Tische, oder mit einer

braunen italienischen Sauçe (Nr. 32), oder mit einigen Eßlöffeln voll von dem Cotelettesaft Nr. 40.

668. Tauben in Papier (Pigeons en papillotes). Bereite die Tauben ganz wie die jungen Hühner dieses Namens (Nr. 630).

669. Taubenbrüstchen als Cottelette (Cotelettes de pigeons). Siehe die Hühnerbrüste als Cotelette (Nr. 651).

670. Gebratene wilde Tauben. Nachdem die wilde Taube gerupft, ausgenommen, flammirt und dressirt ist (s. in der Einleitung den Abschnitt vom Dressiren), wird sie auf der Brust fein gespickt, über Nacht mit etwas Essig, einigen Gelberüben und Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt, einigen ganzen Wachholderbeeren und etwas ganzer Petersilie marinirt.

Beim Braten werden die Tauben mit Weinlaub (Traubenblättern) umbunden und in eine Casserolle mit ihrer Marinade gelegt, wovon der Essig abgeschüttet ist, dann werden sie mit der nöthigen Butter oder Fett, mit Salz und Pfeffer gar gebraten. Die Sauçe dazu besteht aus dem abgefetteten Safte, der mit einigen Eßlöffeln voll brauner Sauçe aufgekocht und dann durch ein Haarsieb passirt wurde.

Sechzehnter Abschnitt.

Die Gans.

671. Gebratene Gans (une oie rôtie). Nachdem die Gans rein ausgenommen, flammirt, der Hals, die Flügel und die Füße davon geschnitten sind, wird sie mit der Dampf-Dressur versehen, inwendig mit Salz und Pfeffer stark ausgerieben, an den Spieß gesteckt und $1^1/_2$ Stunden lang gebraten, oder in eine passende Bratpfanne gethan, mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt und, unter öfterm Begießen, im Ofen

von hellbrauner Farbe gebraten. Ist die Gans noch sehr jung, das heißt, wenn sie ungefähr 6 Wochen alt ist, so wird sie mit hinreichender Butter belegt und $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden lang gebraten. Die fette, ausgewachsene Gans, sogenannte Martini-Gans, wird mit dem reingewaschenen Darmfett und einigen Eßlöffeln voll Wasser aufs Feuer gesetzt und schnell zum Braten gebracht, dann langsam 2—3 Stunden, je nach der Größe der Gans, zu schön hellbrauner Farbe auf allen Seiten gargebraten, während welcher Zeit sie öfters begossen und umgewendet wird. Der abgefettete Saft wird mit etwas Jus aufgekocht und als Sauce zur Gans gegeben.

Sehr häufig werden die Gänse gefüllt, vorzüglich die ganz jungen, um ihnen ein volles Ansehn zu geben. Unter den verschiedenen, vielfältigen Füllen will ich nur die zwei gewöhnlichsten anführen; ein Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln und noch einmal so viel Petersilie werden mit 4 Loth (60 Gr.) Butter gedämpft, dann mit der feingehackten Gansleber und einem Löffel voll abgekochter, in der Größe von Oliven rund zugeschnittener und gerösteter Kartoffeln vermengt, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und Majoran gewürzt und in die schon dressirte Gans gefüllt, sie wird alsdann zusammengenäht und, wie oben angeführt, gebraten. Vor dem Anrichten wird der Bindfaden sorgfältig herausgezogen. Zur schon ausgewachsenen Gans werden Kastanien genommen; nachdem die Kastanien geschält sind, ungefähr 2 Pfund (1 Kilogr.), werden sie mit einem halben Löffel voll Jus, dem nöthigen Salz, Pfeffer, etwas Zucker und einem Stückchen Butter weich gedämpft, dann mit der feingehackten Gansleber, einem Eßlöffel voll feingeschnittener Zwiebeln, noch einmal so viel Petersilie vermengt und in die schon dressirte Gans gefüllt. Eine leichte Würze von Majoran ist bei Gänsen sehr beliebt, auch wird das Gansfett sehr sorgfältig aufgehoben und seines angenehmen Geschmackes wegen bei verschiedenen Gemüsen, hauptsächlich bei Sauerkraut, verwendet.

672. Gebratene Gans mit Sauerkraut (Oie rôtie à la choucroute). Die völlig ausgewachsene, fette und von schöner Farbe gebratene Gans wird auf einer Unterlage von Sauerkraut angerichtet (s. Abschnitt von den Gemüsen).

673. Gans mit Kastanien (Oie rôtie à la vigneronne). Richte die vorhergehende Gans auf einer Unterlage von Kastanien (Nr. 111) an.

674. Gans mit Reis auf italienische Art (Oie à l'italienne au riz). 1 Pfund (1/2 Kilogr.) reinbelesener, aber nicht gewaschener Reis, wird mit 8 Loth (120 Gr.) Ochsenmark einige Minuten schwach geröstet, dann mit zwei Löffel voll Fleischbrühe, am besten Hühnerbrühe, begossen und auf ziemlich starkem Feuer 1/2 Stunde lang gekocht. Der Reis wird mit Salz, weißem Pfeffer, etwas Safran und 8 Loth (120 Gr.) geriebenem Parmesankäs gewürzt, untereinander geschwungen, angerichtet und die junge schöngebratene Gans, die mit warmer Glace bestrichen ist, darüber gelegt.

675. Gans mit Macaroni (Oie à l'italienne aux macaronis). Die gebratene und mit warmer Glace bestrichene Gans wird auf einer Unterlage von Macaroni (Nr. 113) angerichtet.

676. Pfaffenschnitzeln (Aiguillettes d'oie). Die sogenannten Pfaffenschnitzeln sind nichts anders als die Brust einer frischgebratenen Gans. Sobald die junge, völlig ausgewachsene und fette Gans gebraten ist, wird sogleich die Brust davon abgelöst, und diese wieder auf halbfingerdicke Scheiben geschnitten, doch so, daß an jeder Scheibe etwas von der fetten Haut bleibt, diese Schnitten werden sogleich auf die passende Schüssel zierlich angerichtet. Der beim Schneiden stark entquillende Saft muß sorgfältig in eine Casserolle aufgefangen, mit einem haselnußgroßen Stück Butter, ebenso viel Glace, etwas weißem Pfeffer und dem Safte von einer Citrone oder zwei Eßlöffeln voll Catchup aufgekocht und über die angerichteten Schnitzeln gegossen werden.

677. Ganspfeffer oder Gansgeräusch. Der Kopf, Hals, Magen, die Flügel und die Füße einer Gans werden, nachdem solche reingeputzt und gewaschen sind, mit einer Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, einer Gelberübe und einem Lorbeerblatt in Salzwasser gargekocht. Drei Eßlöffel voll von der braunen Einbrenn Nr. 14 werden mit der nöthigen Gans-

brühe und Essig zu einer Sauçe abgerührt, mit Salz, etwas Majoran, ganzen Pfefferkörnern und einigen Citronenscheiben gewürzt; der Kopf, Hals u. s. w. werden nun auf kleinere Stücke verhackt, in die Sauçe gethan und das Ganze nun mit einigen Eßlöffeln voll Gansblut, das mit etwas Essig verrührt ist, vermengt und sogleich angerichtet. Gewöhnlich kocht man auch etwas Schweinfleisch mit, das dann ebenfalls in passende Stücke geschnitten und unter das Gansfleisch vermischt wird.

678. **Gedämpfte Gansleber mit Trüffeln** (Foie gras aux truffes). Die möglichst große und schöne Gansleber, wovon die Galle herausgeschnitten, wird mit geschälten und auf fingerdicke Stücke geschnittenen Trüffeln durchzogen, in eine passende Casserolle gethan, mit einem Lorbeerblatt, einigen Citronenscheiben, sowie einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und Gelberübe, nebst 1/4 Pfund (120 Gr.) frischer Butter belegt, mit Salz, einer Gewürznelke, einigen ganzen Pfefferkörnern und einem Glas voll rothen Wein gewürzt, fest zugedeckt und eine Stunde sehr langsam gedämpft. Nach einigem Abkühlen wird die Leber sorgfältig aus ihrem Sude gehoben, alles Unreine davon entfernt und über eine kräftige Trüffelsauçe (Nr. 36), worin die Trüffeln nicht gespart sind, angerichtet. Ist die Leber nicht schön weiß, so wird sie mit der Sauçe begossen.

679. **Gedämpfte Gansleber auf braunes Ragoût mit Madeira** (Foie gras à la Godard). Die vorhergehende, mit Trüffeln gespickte und gedämpfte Leber wird über ein kräftiges und reingehaltenes Ragoût angerichtet (s. Nr. 105 und 106).

680. **Gedämpfte Gansleber mit Kapaunennocken** (Foie gras aux quenelles de volailles). Richte die gedämpfte, schöne Leber (Nr. 678) über einen Kranz schön dressirter Kapaunennocken (Nr. 603) an.

681. **Gansleberschnitten mit Trüffeln, oder Escaloppe von Gansleber** (Escaloppes de foie gras aux truffes). Die rohe Gansleber wird ihrer Breite nach auf halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese Scheiben werden nochmals rein zugeschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in Mehl panirt und in

eine mit Butter bestrichene Cotelettepfanne eingesetzt; einige Minuten vor dem Anrichten werden die Gansleberschnitten auf mittelstarkem Feuer gelb gebraten, die Butter davon abgegossen, ein Eßlöffel voll Glace oder Jus, nebst etwas Citronensaft darüber geschüttet, noch einmal aufgekocht und die Leberschnitten dann im Kranze angerichtet; in ihre Mitte kommt eine kräftige Trüffelsauçe (Nr. 36). Aus den Abfällen der Gansleber kann eine Fasche, wie die Geflügelfasche Nr. 114, gemacht und aus dieser kleine Klößchen gebildet werden, die in Fleischbrühe oder in Salzwasser abgekocht und unter die Sauçe gegeben werden können.

682. Gebackene Gansleber (Foie gras, pané, frit). Die weniger schönen Ganslebern werden wie die vorhergehende geschnitten, gesalzen und in Mehl panirt, alsdann in verschlagene Eier getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt und in ausgelassener Butter, in einer Cotelettepfanne, auf mittelstarkem Feuer, gelb gebraten. Sie dienen als Beilage zu verschiedenen Gemüsen.

683. Gansleberschnitten in Papier (Foie gras en papillotes). Die in passende Scheiben geschnittene rohe Gansleber wird den Kalbsmilchnern dieses Namens (Nr. 320) gleich zubereitet.

684. Eine Sulz oder Aspic von Gansleber (Foie gras en aspic). Man nimmt eine große oder zwei kleine weißaussehende und sich fest anfühlende Ganslebern, schneidet unten die Galle vorsichtig aus und legt die Lebern in eine passende Casserolle, deren Boden mit einigen Zwiebelscheiben, einer Citronenscheibe, einem halben Lorbeerblatt, einer Gewürznelke, einem Theelöffel voll ganzen Pfefferkörnern und einem Stückchen frischer Butter belegt ist, gibt noch das nöthige Salz, sowie ein Glas rothen Wein dazu und läßt die Lebern, gut zugedeckt, $^3/_4$ Stunden langsam dämpfen. 20 Minuten vor dem Garwerden werden dieselben vorsichtig umgewendet. Nachdem nun die Lebern gar sind, legt man sie aus der Casserolle in ein passendes irdenes Gefäß, passirt den Fond durch ein Haarsieb darüber und läßt sie zugedeckt, bis zum andern Tag kalt stehen.

Nun wird der Boden einer glatten runden oder ovalen Form, die gut verzinnt ist, mit zerlassener Aspic (Nr. 10), die schon vorher zubereitet wurde, fingerdick begossen und zum Festwerden in Eis gestellt; wenn solches erfolgt ist, so wird auf die Aspic eine schöne Verzierung von in Wein abgekochten und wieder kalt gewordenen Trüffeln (Nr. 97) angebracht, dieselbe wird mit flüssiger, aber kalter Aspic betröpfelt, doch so, daß die Verzierung dadurch nicht verrückt wird. Dies Betröpfeln muß einige Mal wiederholt werden, bis die Verzierung fest sitzt, dann wird abermals stark messerrückendick Aspic aufgegossen. Den andern Tag werden die Ganslebern aus ihrem Fond gelegt, das daran klebende Fett weggenommen und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, die nun lagenweise in die Form auf die Aspic gelegt und mit der übrigen flüssigen, aber kalten Aspic begossen werden, so daß die Leberschnitten überall bedeckt sind und die Form voll gefüllt ist, die nun bis zum vollständigen Festwerden, ungefähr 2 Stunden lang, kalt gestellt wird.

Beim Anrichten wird die Form aus dem Eis genommen, einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, mit einem trockenen Tuche rein abgewischt, auf die gehörige Schüssel behutsam gestürzt und die Form nach der Höhe zu aufgehoben.

Das Stürzen der Aspic hat seine Schwierigkeiten, denn ist das Wasser zu kalt, so kann es sich leicht ereignen, daß die Aspic nicht ganz aus der Form geht, sondern sich nur zum Theil loslöst, ist hingegen das Wasser zu heiß, so schmilzt zu viel von der Aspic weg.

Der zurückgebliebene Fond, worin die Lebern gedämpft wurden, kann mit Vortheil zu irgend einer braunen Sauçe verwendet werden, sowie das Fett zum Schmelzen von Gemüsen.

685. **Gansleberkuchen** (Pain de foie gras). Ungefähr 2 Pfund (1 Kilogr.) Gansleber wird im Mörser fein gestoßen, mit nicht ganz so viel abgeschältem und in kalter Fleischbrühe eingeweichtem und wieder fest ausgedrücktem Milchbrode (Semmel) und der Hälfte so viel feinem ungesalzenem Speck vermengt, unter anhaltendem Stoßen mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, mit drei bis vier Eiergelb und einigen Eßlöffeln voll sehr dicker und kalter Sauçe (Nr. 20) gebunden. Das Ganze wird nun

durch ein grobes Haarsieb gestrichen, ein halber Löffel voll auf kleine Würfel geschnittene Trüffeln und ebenso viel, gleichfalls in Würfel geschnittene, gesalzene und gekochte Rindszunge darunter gemengt. Diese Masse wird in eine glatte, runde, gut verzinnte und mit Speckplatten belegte Form gefüllt, oben mit Speckplatten belegt, in ein anderes passendes Geschirr, worin kochendes Wasser ist, gestellt und im abgekühlten Ofen 1½—2 Stunden langsam gebacken. Den andern Tag, nach dem gänzlichen Erkalten, wird die Form einige Augenblicke in heißes Wasser gehalten, damit beim Umstürzen der Kuchen leichter herausgehe. Der Speck, sowie das daran klebende Fett wird hinweggenommen, der Kuchen überall mit lauwarmer Glace bestrichen, auf die passende Schüssel angerichtet, und mit kalter Aspic (Nr. 10) geschmackvoll verziert. Auf der Oberfläche des Kuchens wird ebenfalls eine Verzierung, von in Wein abgekochten Trüffeln, angebracht.

Der Kuchen kann auch auf schöne Scheiben geschnitten, rundlaufend im Kranze angerichtet und mit Aspic verziert werden.

Man kann ihn auch warm mit einer Trüffelsauçe (Nr. 36) geben.

Die Gansleberpastete kommt unter dem Abschnitt von den kalten Pasteten vor.

686. Croquettes oder Ballons von Ganslebern (Croquettes de foie gras aux truffes). Man gebraucht hierzu die weniger schönen Lebern. Nachdem die Galle aus den Lebern ausgeschnitten ist, werden sie in einer Casserolle mit frischer Butter, einer Zwiebel und einigen Gelberübenscheiben nebst Salz und Pfeffer eingesetzt und langsam gargebraten, dann herausgelegt und nach ihrem gänzlichen Erkalten in kleine Würfel geschnitten. Einige Trüffeln, die in Wein abgekocht sind (Nr. 97), werden gleichfalls in kleine Würfel geschnitten und zu der Gansleber gethan. In die zurückgebliebene Butter, worin die Ganslebern gedämpft wurden, werden einige Eßlöffel voll Mehl einige Minuten geröstet und mit der nöthigen kräftigen Jus nebst einem Glase voll Madeira zu einer dicken Sauçe abgerührt, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und Citronensaft gewürzt, dann mit vier oder fünf Eiergelb legirt und über die Gansleber passirt.

Das Ganze wird genau vermischt, noch einmal versucht und daumendick über ein mit Reibbrod und Mehl bestreutes Blech, in einen viereckigen Kuchen aufgestrichen, die Oberfläche gleichfalls mit Reibbrod und Mehl bestreut und dann kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten, wenn sich der Kuchen fest anfühlt, wird derselbe mittelst eines in Mehl getauchten Messers in gleichmäßige Stücke getheilt (von 2 Zoll [5 Ctm.] Länge und nicht ganz 1 Zoll [2 Ctm.] breit), die mittelst leichtem Hin- und Herrollen, auf dem mit Reibbrod bestreuten Tische, zu runden Würstchen geformt, in verschlagene Eier getaucht und dann wieder in Reibbrod panirt werden. Beim Anrichten werden die Croquette in sehr heißem, schwimmendem Fette zu gelber Farbe ausgebacken, auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet, mit gebackener Petersilie garnirt und so heiß wie möglich zu Tische gegeben. Das Ausbacken der Petersilie ist (Nr. 286. Kalbshirn in Bierteig) ausführlich beschrieben.

Zu diesen Croquetten können auch nur die Hälfte Ganslebern und die andere Hälfte Kalbsmilchner genommen werden, die Kalbsmilchner werden zu diesem Zwecke, nachdem sie blanschirt und gehäutelt sind (Nr. 102), mit den Ganslebern gargedämpft und dann gleichfalls in kleine Würfel geschnitten.

Zu bemerken bleibt noch, daß die Ganslebern so frisch als nur immer möglich verbraucht werden sollen, ebenso wenig dürfen sie in Wasser oder Milch gelegen haben.

687. Gansleberwurst. Zur Gansleberwurst werden nur die kleineren und roth aussehenden Lebern verwendet. Auf 2 Pfund (1 Kilogr.) Gansleber nimmt man ebenso viel Schweinsleber, ferner 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) frischen und abgekochten Speck, in äußerst feine Würfel geschnitten, ebensoviel gedämpfte und in etwas dickere Würfel geschnittene Gansleber, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) gereinigte und gleichfalls in kleine Würfel geschnittene Trüffeln, sowie zwei Eßlöffel voll feingeschnittene, in Butter weich und weißgedämpfte Zwiebeln oder Schalotten.

Die Lebern werden feingehackt, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Mußkatnuß und Nelken zu pikantem Geschmacke gewürzt, alsdann werden die Trüffeln, der Speck, die Gansleber und die Zwiebeln darunter gearbeitet. Diese Masse füllt man

in nicht zu dünne Rindsdärme (sogenannte Mitteldärme), unterbindet solche zu passenden Würsten, legt sie in kochendes Wasser und läßt sie langsam kochen bis zum Garwerden, was man daran erkennt, daß, wenn in die Wurst gestochen wird, ein wasserheller kleiner Tropfen Saft entquillt. Ist dieser Fall eingetreten, so wird die Wurst herausgenommen und zum Abkühlen aufgehängt. Beim Gebrauch wird sie in dünne Scheiben geschnitten und mit Petersilie garnirt.

Will man die Wurst längere Zeit aufbewahren, so ist es nothwendig, daß sie 12—14 Stunden in warmem Rauch geräuchert wird. Noch bleibt zu bemerken, daß die Därme nur dreiviertels voll gefüllt und während dem langsamen Kochen mehrmals durchstochen werden müssen.

688. Gebratene wilde Gans. Von der wilden Gans ist nur die junge genießbar, sie wird, nachdem sie gerupft, ausgenommen und flammirt ist, einige Tage in die Essigbaize (Nr. 123) gelegt und wie die andere Gans gebraten.

Siebzehnter Abschnitt.

Die Enten.

689. Gebratene junge Ente mit Kartoffeln gefüllt (Canard rôti). Eine junge Ente wird rein ausgenommen, flammirt, dressirt (s. Einleitung die Dampf-Dressur), mit den nachstehend zubereiteten Kartoffeln gefüllt, zugenäht, mit der nöthigen Butter, einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben in eine passende Casserolle gelegt und auf allen Seiten zu gelbbrauner Farbe gebraten. Wenn die Ente gar ist, wird sie aus ihrem Fette herausgenommen und aufdressirt. Der abgefettete Saft wird mit etwas Jus aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und als Sauçe zur Ente gegeben. (Siehe Einleitung, was dort über Braten und Braten-Sauçe gesagt wurde).

Ein Eßlöffel voll feingeschnittener Zwiebeln und ebenso viel feingehackte Petersilie werden mit einem Stückchen Butter weichgedämpft, dann mit der feingehackten Entenleber, wovon die Galle abgeschnitten ist, und den nöthigen gerösteten Kartoffeln vermischt und mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran gewürzt. Die Kartoffeln müssen aus gekochten Kartoffeln, in der Größe von Oliven gleichmäßig rund zugeschnitten und in Butter schwach geröstet worden sein.

690. Gebratene Ente mit Kastanien (Canard rôti, aux marons). Man nimmt hierzu eine junge, aber doch völlig ausgewachsene und fette Ente, dieselbe wird rein ausgenommen, mit der Dampf-Dressur versehen, mit den Kastanien gefüllt, zugenäht, in eine passende Casserolle eingesetzt, mit der nöthigen Butter, einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Deckel bedeckt und auf schwaches Feuer gestellt. Ungefähr nach 15 Minuten, wenn die Ente gelb angezogen ist, wird sie umgewendet und man läßt sie gleichfalls anziehen, es wird alsdann etwas Jus oder auch nur etwas Wasser von Zeit zu Zeit an die Ente geschüttet und dieselbe zu gelbbrauner Farbe gargebraten, was ungefähr 1¼ Stunden Zeit in Anspruch nimmt. Wenn die Ente gar ist, wird dieselbe aus ihrem Safte genommen, aufdressirt und angerichtet, von dem zurückgebliebenen Safte wird das Fett abgenommen, derselbe wird mit zwei Eßlöffeln voll brauner Sauçe (Nr. 24) durchgekocht, durch ein Haarsieb passirt und als Sauçe zur Ente gegeben.

Nachdem die Kastanien (Nr. 93) geschält sind, werden sie mit der nöthigen Jus, etwas frischer Butter, Salz, Pfeffer und Zucker aufs Feuer gesetzt und weichgedämpft, der Art, daß dieselben zwar weich sind, aber dennoch ganz bleiben und wenig Brühe mehr haben. Mittlerweile muß eine Zwiebel feingeschnitten, dieselbe mit ebenso viel Petersilie, mit etwas Butter weichgedämpft worden sein, und dann mit der feingehackten Entenleber, wovon die Galle vorsichtig abgeschnitten ist, mit den Kastanien vermischt werden.

691. Gedämpfte Ente (Canard braisé). Zum Dämpfen nimmt man solche Enten, die man nicht für jung hält, und von denen man befürchtet, daß sie durch das Braten nicht weich

genug werden, was in den Monaten Februar, März und April der Fall ist.

Nachdem die Ente rein ausgenommen, flammirt und dressirt ist (s. Einleitung die Dampf=Dressur), wird sie mit ziemlich vielem guten Bratenfett und einem Schoppen (1/2 Liter) weißem oder rothem Wein zum Feuer gesetzt, mit Salz, einem Lorbeerblatt, zwei Citronenscheiben, zwei Gewürznelken, einem Theelöffel voll Pfefferkörnern gewürzt, mit den reingewaschenen Abfällen der Ente, sowie mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt, mit einem genau schließenden Deckel versehen und ungefähr drei Stunden lang gedämpft. Während dem Dämpfen wird die Ente mehreremal umgewendet, und sollte der Saft vielleicht zu kurz gehen, so wird noch etwas Flüssigkeit nachgegossen. Wenn die Ente weich und von schöner Farbe ist, wird sie herausgelegt, mit etwas von ihrem fetten Safte begossen und bis zum Anrichten warm gestellt. Von dem zurückgebliebenen Safte wird das Fett abgenommen, derselbe mit der nöthigen Einbrenn (Nr. 14) oder braunen Sauçe (Nr. 24) verdickt, zur angenehm, kräftig schmeckenden Sauçe durchgekocht, durch ein Haarsieb passirt und mit der angerichteten Ente, die mit rund zugeschnittenen und gelbgerösteten Kartoffeln garnirt ist, zu Tische gegeben.

692. Gedämpfte Ente mit Rothkraut (Canard braisé aux choux-rouge). Hierzu wird die Ente, nachdem sie vorgerichtet und dressirt ist, auf der Brust fein gespickt und alsdann gedämpft (s. die vorhergehende Nummer). Beim Anrichten wird die Ente aus ihrem Safte herausgelegt, in Stücke geschnitten und im Kranze, in schöner Ordnung, um das hoch angerichtete Rothkraut gelegt.

Das Rothkraut darf hierzu durchaus keine Brühe haben, sondern muß ziemlich trocken und auch sehr weich sein, von dem abgefetteten und eingekochten Safte der Ente werden einige Eßlöffel voll über das Ganze gegossen.

Die Bereitung des Rothkrautes ist unter dem Abschnitte der Gemüse zu suchen.

Um das Spicken der Ente zu erleichtern, ist es nothwendig, daß man dieselbe, nachdem sie dressirt ist, mit der Brust einige Minuten in kochendes Wasser hält.

693. Salmy von Enten (Salmy de canards). Eine ungefüllte, gebratene oder gedämpfte Ente (s. die vorhergehenden Nummern) wird ganz nach den Regeln der Kochkunst geschnitten, die Stücke werden in eine passende Casserolle gelegt, zugedeckt und einstweilen bei Seite gestellt. Die Knochen und Abfälle von der Ente werden feingestoßen und in die Casserolle gethan, worin die Ente gebraten und das Fett davon abgeschüttet wurde, sie werden mit zwei Sardellen, einem Lorbeerblatt, einigen Schalotten und ganzen Pfefferkörnern belegt, nun mit einer halben Flasche rothem Wein und einem halben Löffel voll Jus begossen, über die Hälfte eingekocht, alsdann mit anderthalb Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) aufgefüllt und auf starkem Feuer unter anhaltendem Rühren, so lange gekocht, bis die Sauçe ein glänzendes, ziemlich dickes Ansehen bekommt; sie wird alsdann durch ein feines Haartuch oder Sieb durchgetrieben, mit Salz und stark mit Citronensaft gewürzt und über die geschnittenen Enten gegossen. Beim Anrichten werden aus Weißbrod geschnittene Hahnenkämme, die in Butter gelb gebacken sind, darum gelegt.

694. Salmy von Enten mit Trüffeln (Salmy de canards aux truffes). Nach Beendigung des vorhergehenden Salmy werden demselben einige Eßlöffel voll Trüffeln (Nr. 97) beigegeben.

695. Enten mit Rüben, Hoschepot (Canards aux hochepots). Schneide Gelberüben und Weißerüben, von jedem gleiche Theile, in Gestalt und Größe von Oliven oder sonst einer hübschen Form; nachdem sie reingewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet sind, wird jeder Theil für sich in Butter langsam und sehr vorsichtig halb weichgedämpft, dann werden sie aus ihrer Butter zusammen in eine andere Casserolle gelegt, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker gewürzt und, wenn es ein Löffel voll Rüben ist, mit einem Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) nebst etwas Jus oder Fleischbrühe begossen und langsam weichgekocht. Die etwa aufsteigende Butter und der Schaum wird abgenommen, die Rüben mit ihrer Sauçe auf eine tiefe Schüssel geschüttet und mit einer gebratenen oder einer gedämpften, aber ungefüllten Ente, die in schöne Stücke geschnitten ist, belegt.

696. Ente mit Champignonssauçe (Canard, sauçe aux champignons). Werden hierzu junge Enten verwendet, so werden sie einfach in Butter gargebraten, sind es aber schon ältere Enten, so werden dieselben gedämpft (s. die betreffenden Nummern). Wenn nun die eine oder die andere Ente gar ist, wird sie aus ihrem Safte genommen und nach einigem Abkühlen in schöne Stücke rein zugeschnitten, die einstweilen in eine passende Casserolle gelegt, zugedeckt und warm gestellt werden. Zu gleicher Zeit muß eine Champignonssauçe (Nr. 37) zubereitet werden, die mit dem abgefetteten Safte der Enten, der mit etwas Wein und Jus, sowie mit den Abfällen derselben, aufgekocht und passirt ist, und im Geschmacke kräftig gehoben wird. Die Sauçe wird nun über die Entenstückchen geschüttet und dieselben werden, unter öfterm Umschütteln, heiß gemacht. Beim Anrichten werden aus Milchbrod geschnittene und in Butter gelb gebackene Hahnenkämme darum gelegt.

697. Ente mit Oliven (Canard aux olives). Nachdem eine Ente rein ausgenommen, flammirt und dressirt ist (s. Einleitung die Dampf-Dressur), wird sie mit Butter oder gutem Bratenfett und etwas weißem oder rothem Wein in einer passenden Casserolle aufs Feuer gesetzt, mit Salz, einem Lorbeerblatt, zwei Citronenscheiben, zwei Gewürznelken, einigen Pfefferkörnern und ein wenig Basilicumkraut gewürzt, mit Zwiebeln und Gelberübenscheiben, sowie mit den reingewaschenen Abfällen der Ente, und, wenn vorhanden ist, mit einigen Schnitten rohem Schinken belegt, mit einem festschließenden Deckel bedeckt und auf dem Herde oder im Ofen weichgedämpft. Während dem Dämpfen ist die Ente mehreremal zu wenden, sowie darauf zu achten, daß dieselbe in ihrem Safte nicht zu kurz geht und keine zu dunkle Farbe annimmt. Wenn die Ente gar ist, so legt man sie aus ihrem Saft und schneidet sie nach einigem Abkühlen in passende und reine Stücke, die in eine Casserolle gelegt, zugedeckt und einstweilen warm gestellt werden. Von dem zurückgebliebenen Safte wird das Fett abgenommen, und wenn er zu kurz sein sollte, mit Jus aufgefüllt, alsdann mit der nöthigen Einbrenn Nr. 14 oder braunen Sauçe Nr. 24 verdickt und tüchtig durchgekocht, sie wird nun versucht und, wenn es nothwendig ist,

mit Salz und Citronensaft im Geschmacke gehoben, dann durch ein feines Haarsieb zu den geschnittenen Entenstückchen passirt und nun noch ein Eßlöffel voll feingeschnittener Petersilie, so wie die nachfolgenden Oliven damit vermischt.

Zwanzig bis fünf und zwanzig Oliven werden ausgesteint, indem man mit einem scharfen und dünnen Dressirmesser das Fleisch der Oliven, mittelst geschicktem Umdrehen, von ihren Steinen loslöst, so daß diese ausgesteinte Olive wieder ihre natürliche Form annimmt. Gleichzeitig wird eine Kalbfleischfasche (Nr. 115) zubereitet und damit werden die ausgesteinten Oliven gefüllt, die dann wieder in ihre natürliche Lage zusammengerollt werden; dieselben legt man dann in kochendes, gesalzenes Wasser ein und läßt sie 5 Minuten lang kochen.

Die wilden Enten.

Unter den wilden Enten wird die sogenannte Kriechente, die kleinste Art, für die beste gehalten, die ganz großen sogenannten Sumpfenten haben einen thranigten Geschmack und werden deshalb nicht sehr geliebt. In der Behandlung unterliegen sie alle einer und derselben Bereitungsart wie die vorhergehende zahme Ente, einige Veränderungen erleiden die nachfolgenden Nummern.

Die alten wilden Enten müssen immer einige Tage, nachdem sie ausgenommen und flammirt sind, in die Essigbaize (Nr. 123) gelegt werden.

698. Gebratene Wildente (Sarcelle rôti). Die Ente wird gerupft, ausgenommen, flammirt und mit der Dampf-Dressur (s. in der Einleitung vom Dressiren) versehen, mit Salz und Pfeffer inwendig gerieben, entweder am Spieße, oder im Ofen ½ Stunde lang gebraten. Beim Tische wird Citrone und Jus dazu gegeben.

Sollen die Enten gefüllt werden, so nehme man die Kartoffelfülle, wie sie bei der Ente Nr. 688 angezeigt wurde, die jedoch mit zwei oder drei feingehackten Sardellen noch in ihrem Geschmacke gehoben ist.

Die Wildenten werden auch sehr häufig auf der Brust gespickt.

699. Salmy von Wildenten (Salmy de sarcelle). Siehe das Salmy von Enten (Nr. 693), mit der Bemerkung, daß hierzu statt des rothen Weines Madeirawein genommen wird, sowie überhaupt das Ganze kräftiger und piquanter im Geschmack erscheinen muß.

700. Wildenten mit Orangensauçe (Sarcelle à l'orange). Die gebratene oder gedämpfte Ente wird wie beim Salmy (Nr. 693) zerschnitten und mit einer Orangensauçe (Nr. 35) begossen. Der abgefettete Saft von der Ente wird unter die Sauçe gemengt.

Achzehnter Abschnitt.

Fasan, Auerhahn, Birkhuhn und Haselhuhn.

701. Gebratener Fasan (Faisan rôti). Der schöne abgelegene Fasan wird gerupft, sorgfältig ausgenommen, daß man ja nicht nöthig hat ihn zu waschen, er wird flammirt und mit der Braten-Dressur versehen (s. in der Einleitung die Braten-Dressur), auf der Brust mit Speckplatten belegt, überbunden, an den Spieß gesteckt, in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, der mit Pfeffer und Salz bestreut ist, eingewickelt und bei mittelstarkem Feuer 1/2 — 3/4 Stunden gebraten; einige Minuten vor dem Anrichten wird das Papier vom Fasan genommen und derselbe etwas näher zum Feuer gerückt, um ihm Farbe zu geben. Er wird dann vom Spieß abgenommen, nochmals mit feinem Salz bestreut, aufdressirt und über einer Unterlage von Brunnenkresse, die mit Salz und Bertrameſsig bespritzt ist, angerichtet; Citronen sowie Jus werden bei Tische mitservirt.

Wird der Fasan im Ofen gebraten, so wird er, nachdem er dressirt und mit Speck eingebunden ist, in eine passende Casserolle oder Pfanne gelegt, mit Pfeffer und Salz bestreut,

eine Zwiebel und Gelberübe daran geschnitten, mit hinreichender Butter oder gutem Bratenfette begossen, und unter öfterm Begießen im Ofen $^3/_4$ Stunden lang gebraten. Siehe Einleitung, was dort über Braten bemerkt ist.

Kopf und Schwanz werden nicht gerupft, sondern ganz mit ihren Federn abgehackt und beim Anrichten der gebratene Fasan damit verziert.

702. Gebratener Fasan mit Trüffeln (Faisan à la Périgord). Behandle den Fasan wie den Welsch mit Trüffeln (Nr. 568), mit dem Bemerken, daß der Fasan nur $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden Zeit zu seinem Garwerden braucht.

703. Gedämpfter Fasan (Faisan braisé). Der ausgenommene, flammirte und mit der Dampf-Dressur (s. in der Einleitung die Dampf-Dressur) versehene Fasan wird in eine passende Casserolle, deren Boden mit Speckplatten, einem Stückchen Butter, Zwiebel- und Gelberüben-Scheiben belegt ist, gethan, mit Salz, Pfeffer, zwei Gewürznelken und einem Lorbeerblatte gewürzt, genau zugedeckt und auf mittelstarkes Feuer gestellt; nach ungefähr 15 Minuten, wenn der entquillende Saft anfängt sich zu färben, wird 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) weißer Wein daran gegossen und der Fasan sehr langsam noch 1 $^1/_2$ Stunden gedämpft. Beim Anrichten wird der Fasan heraus gelegt, aufdressirt und mit dem abgefetteten Safte, der mit etwas brauner Sauçe aufgekocht wurde, zu Tische gegeben.

Der auf diese Weise gedämpfte Fasan kann ebenso gut mit einer Trüffelsauçe, Madeirasauçe oder mit einem braunen Ragoût gegeben werden (s. Abschnitt von den Sauçen), nur wird die Sauçe oder das Ragoût jedesmal mit dem abgefetteten Safte in ihrem Geschmack erhöht. Sollte es noch zu viel Saft sein und die Sauçe dadurch zu dünn werden, so läßt man ihn auf starkem Feuer noch schnell einkochen.

Uebrigens werden zum Dämpfen nur alte Fasanen genommen. Man kann sie auch wie den Welsch auf der Brust spicken und dann beim Anrichten mit warmer Glaçe bestreichen.

704. Faschirter Fasan, oder Galantine von Fasan (Galantine de faisan). Siehe Galantine von Welsch Nr. 574. In Betracht der Kostspieligkeit und außerordentlichen Feinheit

dieses Gerichtes, versteht sich von selbst, daß es mit großer Sorgfalt und Aufmersamkeit behandelt werden muß.

Anstatt beim Welsch zum Einlegen Speckschnitten genommen werden, so verwendet man beim Fasan Gansleberschnitten, auch werden die Trüffeln gleichsam im Uebermaße dazu genommen.

705. Fasan mit Sauerkraut (Faisan au choucroute). Der zum Sauerkraut bestimmte Fasan erhält nach seinem Ausnehmen und Flammiren die Dampf-Dressur (s. in der Einleitung die Dampf-Dressur), er wird alsdann mit der nöthigen frischen Butter und einigen, in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln in eine passende Casserolle eingesetzt und auf schwachem Feuer halb gargebraten, so daß die Zwiebeln, sowie der Fasan keine Farbe annehmen. Der Fasan wird nun in das schon einige Stunden vorher aufgestellte Sauerkraut gesteckt, und darin sehr langsam bis zu seinem völligen Weichwerden gekocht. Die Butter, sowie die Zwiebeln, worin der Fasan ausgebraten wurde, werden durch ein Haarsieb durchgetrieben und unter das Sauerkraut gemischt. Beim Anrichten wird er aufdressirt und über das Sauerkraut gelegt. Wenn der Fasan nicht schön weiß ist, kann man die Brust mit warmer Glace bestreichen.

Die Zubereitung des Sauerkrauts ist bei dem Abschnitt von den Gemüsen angezeigt.

706. Fasan mit Kohlkraut, Wirsing, Welschkohl (Faisan aux choux). Sechs bis acht ganze Köpfe Kohlkraut, je nach ihrer Größe, werden, nachdem sie rein belesen und gewaschen sind, in vielem gesalzenem Wasser gekocht (blanschirt), in kaltem Wasser wieder abgekühlt und fest ausgedrückt, die breiten Rippen und der Mittelstengel (Strunk) werden dann herausgeschnitten und der Kohl in eine mit Speckplatten gefütterte Casserolle gelegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, 6 Loth (90 Gr.) Butter dazu gethan, mit guter Fleischbrühe begossen und zugedeckt ins Kochen gebracht. Nach 1/4 Stunde wird der mit der Dampf-Dressur versehene Fasan dazu gethan, fest zugedeckt und das Ganze 1—1 1/4 Stunden sehr langsam gedämpft. Nach dieser Zeit wird der Kohl auf eine Serviette gelegt, so daß er eine lange Rolle bildet, er wird mit der Serviette überschlagen und mit der Hand leicht gepreßt, dann auf passende Stücke geschnitten

und um den aufdressirten und angerichteten Fasan im Kranze gelegt. Der Fasan, wie der Kohl wird mit etwas dünner, brauner Sauçe (Nr. 24) leicht begossen und das Ganze mit kleinen Bratwürstchen und Hahnenkämmen, die aus gesalzener Rindszunge oder Schinken geschnitten sind, verziert. Die Bratwürste und die Zunge werden mit warmer Glace bestrichen.

Will man zu dieser Schüssel übrig gebliebenen Fasan verwenden, so wird der in Salzwasser abgekochte Kohl mit fetter Fleischbrühe und dem nöthigen Salze weichgedämpft, so daß, wenn der Kohl gar, derselbe auch beinahe ganz trocken ist; nun wird eine glatte runde Form mit Butter bestrichen, der Boden mit dünnen Scheiben Bratwurst oder Rindszunge verziert, fingerdick von dem Kohl darauf gelegt, der in Stücke geschnittene Fasan dazu gethan und mit dem übrigen Kohl ausgefüllt. Die Form wird dann ½ Stunde in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, beim Anrichten über die passende Schüssel gestürzt und der Kohl mit brauner Sauçe (Nr. 24) oder mit Jus leicht begossen.

707. Salmy von Fasan (Salmy de faisan). Siehe Salmy von Enten (Nr. 693), anstatt dem rothem Wein wird beim Fasan Madeira genommen.

708. Fasanenbrüste, Filets (Filets de faisan). Sie werden ganz den Hühnerbrüsten gleich behandelt (s. den Abschnitt junges Huhn).

709. Blanquette von Fasan,

710. Haschée von Fasan,

711. Pürée von Fasan,

712. Croquette von Fasan,

713. Nocken von Fasan,

714. Auflauf von Fasan und

715. Würste von Fasan werden ganz nach den gegebenen Anweisungen, wie sie beim Welsch oder beim jungen Huhn angedeutet sind, behandelt.

716. Grillirte Fasanenschlägel (Cuisse de faisan grillée). Auch diese können ganz nach dem Welschenschlägel (Nr. 585) zubereitet werden.

Auf einer Unterlage von Linsenpürée (Nr. 86) und mit warmer Glace bestrichen, werden sie bei Tische am liebsten gesehen.

717. Die Auerhahnen,

718. Die Birkhühner und

719. Die Haselhühner können bei vorkommendem Falle wie die Fasanen oder wie die Feldhühner behandelt werden; zum Braten werden jedoch nur die Jungen genommen und ihre Brust jedesmal gespickt. Die Alten, hauptsächlich vom Auerhahn, müssen vor ihrem Gebrauch immer längere Zeit in die Essigbaize (Nr. 123) gelegt und wie der Fasan oder die Feldhühner gedämpft werden (s. die betreffenden Nummern).

Neunzehnter Abschnitt.

Das Feld- oder Rebhuhn.

720. Gebratenes Feldhuhn, Rebhuhn (Perdreau rôti). Nur die jungen Feldhühner dürfen zum Braten genommen werden, das Fleisch derselben ist sehr zart, saftig und leicht zu verdauen. Im Monat September sind sie in ihrer größten Vollkommenheit.

Nachdem sie gerupft, flammirt, ausgenommen und mit der Braten-Dressur (s. in der Einleitung die Braten-Dressur) versehen sind, werden sie mit Salz und Pfeffer bestäubt, in Speck und Traubenblätter (Weinlaub) eingebunden, an den Spieß gesteckt und bei starkem Feuer, 10—15 Minuten, gebraten, sie werden dann aufdressirt, nochmals mit Salz leicht bestäubt und mit Citrone zu Tische gegeben. Werden die Feldhühner im Ofen zubereitet, so kommen sie, nachdem sie dressirt sind, in

eine passende Casserolle oder Bratpfanne, die mit Zwiebel- und Gelberübenscheiben belegt ist, sie werden mit Salz und Pfeffer bestreut, mit hinreichender Butter belegt und in einem ziemlich heißen Ofen 10—15 Minuten gebraten. Von dem angezogenen Safte wird die Butter abgeschüttet und derselbe mit etwas Jus aufgekocht, durch ein Sieb geseiht und den gebratenen Feldhühnern als Sauçe beigegeben.

721. Gedämpfte Feldhühner (Perdrix braisées). Man nehme hierzu nur alte Feldhühner; nachdem solche gerupft, ausgenommen, flammirt und dressirt sind (s. Einleitung Abschnitt vom Dressiren des Geflügels), werden sie in eine passende Casserolle, deren Boden mit Butter oder Bratenfett, nebst Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt ist, eingesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut und zugedeckt aufs Feuer gesetzt. Wenn die Feldhühner angezogen haben, das heißt, wenn sie unten anfangen sich gelb zu färben, so werden sie mit soviel Jus und rothem Wein aufgefüllt, daß die Feldhühner davon ganz bedeckt sind, mit einem Lorbeerblatt, etwas ganzer Petersilie und einigen Citronenscheiben belegt und zwei Stunden langsam gedämpft. Nach dem Garwerden legt man sie aus ihrem Sude heraus und gibt sie mit mit einer braunen Sauçe oder mit irgend einem Pürée zu Tische.

722. Feldhuhn mit Trüffeln gefüllt (Perdreau à la Périgord). Es werden junge, aber schon völlig ausgewachsene Feldhühner hierzu genommen.

Wenn das Feldhuhn gerupft und flammirt ist, wird es am Hals aufgeschnitten, der Kropf und das übrige Eingeweide durch diese Oeffnung ausgenommen und die Kropfhaut wird möglichst lang gelassen. Nun werden einige reingeschälte Trüffeln in haselnußgroße, runde Stücke zugeschnitten, die Abfälle der Trüffeln werden mit einigen Schalotten, etwas Petersilie und den Feldhühnerlebern oder Hühnerlebern sehr fein gehackt, in einer Casserolle mit einem Viertelpfund (120 Gr.) frischem und geschabten Speck einige Minuten lang gedämpft, dann die ganzen Trüffeln dazu gethan und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Majoran gewürzt; nach einigem Abkühlen werden die Feldhühner damit durch den Hals gefüllt, mit der Kropfhaut überbogen, zugenäht,

dressirt (s. Einleitung vom Dressiren des Geflügels) und mit Speckplatten überbunden. Gebraten werden sie wie die jungen Feldhühner (Nr. 720) und mit einer Trüffelsauçe (Nr. 36) oder mit starker Jus zu Tische gegeben.

723. Feldhuhn mit Sauerkraut (Perdrix au choucroute) und

724. Feldhuhn mit Kohl (Perdrix au choux). Beide sind ebenfalls nur Wiederholungen vom Fasan (Nr. 705 und 706). Werden junge Feldhühner hierzu verwendet, so sind sie schon in 1/4 Stunde weich, während die alten 2 Stunden brauchen.

725. Feldhuhn auf dem Roste (Perdreau à la tartare). Die jungen Feldhühner werden ganz wie die jungen Hühner dieses Namens zubereitet. Siehe Nr. 625.

726. Feldhuhn mit Linsenpürée (Perdrix au purée de lentilles). Das gedämpfte Feldhuhn (Nr. 721) wird auf ein Linsenpürée (Nr. 86) angerichtet und mit warmer Glace bestrichen.

727. Faschirte Feldhühner oder Galantine von Feldhühnern (Galantine de perdrix). Behandle die Feldhühner wie die Galantine von Welsch (Nr. 574), nur im verjüngten Maßstabe; zur Fasche wird entweder das Fleisch von anderen Feldhühnern oder Hasenfleisch genommen (s. kalte Pastetenfasche. Nr. 118).

728. Salmy von Feldhuhn (Salmy de perdreau) und

729. Feldhuhn mit Orangensauçe (Perdrix à l'orange). Beide Gerichte werden jenen von Enten gleich behandelt (Nr. 693 und 700).

730. Kaltes Salmy von Feldhühnern (Salmy de perdrix à la gelée). Die gebratenen oder gedämpften Feldhühner werden in schöne Stücke geschnitten und einstweilen in eine Porzellanschüssel gelegt. Von den Abfällen wird eine Sauçe wie beim Salmy von Enten (Nr. 693) gemacht; statt rothem Wein muß hier Madeira oder Portwein genommen werden, überhaupt soll die Sauçe in ihrem Geschmacke stärker gehalten sein. Nachdem die Sauçe durchgetrieben ist, wird sie mit dem vierten Theil

soviel Aspic (Nr. 10) vermehrt und noch $^{1}/_{2}$ Stunde von der Seite gekocht, das etwa aufsteigende Fett und der Schaum wird sorgfältig abgenommen und die Sauçe noch einmal durch ein Haartuch oder feines Haarsieb in eine tiefe Porzellanschüssel getrieben, sie wird nun auf Eis gestellt und langsam so lange gerührt, bis die Sauçe anfängt sich zu verdicken; sie muß ein glänzendes, beinahe schwarzes Ansehen haben. Die geschnittenen Feldhühner werden nun einzeln, Stück für Stück, in die Sauçe getaucht, auf die passende Schüssel, etwas erhöht, angerichtet und mit der übrigen Sauçe begossen, alsdann mit Aspic geschmackvoll verziert.

Wie die Trüffeln den Werth eines jeden Gerichts erhöhen, so auch hier. Die in Wein abgekochten und kalt gewordenen Trüffeln werden bei der Verzierung angebracht.

731. Weißes Compot von Feldhühnern (Compôte de perdreaux à la hollandaise). Vier oder fünf der jüngsten und kleinsten Feldhühner werden, nachdem sie ausgenommen sind und die Dampf-Dressur erhalten haben, mit 2 Loth (30 Gr.) Butter, einer Zwiebel, mit einigen Champignons, einem halben Lorbeerblatt, einer kleinen Gelberübe nebst Salz und ganzen Pfefferkörnern in eine passende Casserolle gelegt. Man läßt Alles zusammen auf dem Feuer einige Minuten anziehen, legt dann die Feldhühner heraus und röstet, in der zurückgebliebenen Butter, zwei Eßlöffel voll Mehl, das aber weiß bleiben muß, und rührt es mit der nöthigen Fleischbrühe zu einer Sauçe ab, legt die Feldhühner wieder in die Sauçe und kocht sie langsam, ungefähr 15 Minuten, weich; nun werden sie aus der Sauçe in eine andere Casserolle gethan, zwei Eßlöffel voll Champignons (Nr. 98), ebenso viel Artischocken (Nr. 103) und einige kleine Klößchen, die von der Hühnerfasche (Nr. 114) oder Kalbfleischfasche (Nr. 115) gemacht und in Fleischbrühe gekocht sind, dazugefügt; die Sauçe wird noch einige Zeit gekocht, mit Salz, Citronensaft und Muskatnuß gewürzt, abgeschäumt und mit sechs Eiergelb, die mit vier Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, legirt und durch ein Sieb über die Feldhühner gepreßt. Beim Anrichten wird feingehackte Petersilie darüber gestreut und zwischen jedes Feldhuhn wird ein großer aus Dörrfleisch oder Schinken

geschnittener Hahnenkamm gestellt, der mit warmer Glace bestrichen worden.

732. Braunes Compot von Feldhühnern (Compôte de perdreaux). Die jungen Feldhühner werden wie die vorhergehenden hergerichtet und eingesetzt, nachdem sie einige Minuten auf starkem Feuer angezogen haben und die Butter abgeschüttet ist, werden sie mit einem Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) und einem Glas Madeirawein begossen und $^1/_4$ Stunde langsam gekocht. Die Feldhühner werden dann mit einem Eßlöffel voll Champignons (Nr. 98), ebenso viel Trüffeln (Nr. 97), Kalbsmilchner (Nr. 102), Artischocken (Nr. 103) und kleinen Klößchen in eine andere Casserolle gelegt. Die Sauçe wird noch einige Zeit gekocht, abgeschäumt, mit Salz, weißem Pfeffer und Citronensaft gewürzt und durch ein Sieb über die Feldhühner passirt. Die Feldhühner müssen beim Anrichten so gelegt werden, daß die Füße in die Mitte der Schüssel kommen, zwischen jedes Feldhuhn wird ein großer, aus Weißbrod geschnittener und in Butter gelb gebackener, Hahnenkamm gestellt und in die Mitte ein runder, schöngespickter Kalbsmilchner (Nr. 301) gelegt. Das Ganze wird mit einem Kranze schön glasirter Zwiebeln eingefaßt. (Siehe im 24. Abschnitt von den Gemüsen.)

733. Feldhühnerbrüstchen, Filets (Filets de perdreaux sautés). Die Feldhühnerbrüstchen werden wie die Hühnerbrüstchen (Nr. 645) ausgelöst, wie dieselben behandelt und in eine dick mit zerlassener Butter bestrichene Schwungcasserolle eingesetzt. Aus den Abfällen und dem Gerippe wird eine Brühe (Nr. 5) gezogen, die dann auf Glace eingekocht und in die zu den Brüstchen bestimmte braune Sauçe (Madeira- oder Trüffelsauçe (Nr. 34 und 36) gemischt wird. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Brüstchen auf ziemlich starkes Feuer gestellt, nach $1^1/_2$ Minuten umgewendet und noch 1 Minute lang gebraten. Die Butter wird nun abgegossen, die schon fertige Sauçe darüber geschüttet, der Saft von einer Citrone daran gedrückt und einmal aufgekocht. Die Brüstchen werden in schönem Kranze mit ebenso geschnittenen Brodschnitten, die in Butter ausgebacken sind, angerichtet und mit ihrer Sauçe begossen.

Man wird sogleich sehen, daß es auch hier gut ist, wenn die Brüstchen schon den Tag vorher vorgerichtet und eingesetzt werden, um aus den Gerippen die Glace ziehen zu können, was nie unterlassen werden darf. Die Sauçe muß von angenehmem, kräftigem Geschmack sein und das Ganze mit Fleiß behandelt werden.

734. Feldhühnerbrüstchen als Cotelette (Cotelettes de filets de perdrix). Siehe Hühnerbrüstchen als Cotelette. (Nr. 651.)

735. Escaloppe von Feldhühnerbrüstchen (Escaloppes de perdrix). Auch diese werden wie die Escaloppe von jungen Hühnern (Nr. 652) zubereitet, mit dem Bemerken, daß hier eine braune Sauçe genommen wird, die mit Feldhühner-Glace in ihrem Geschmacke kräftig gehoben sein muß.

736. Pürée von Feldhühnern (Purée de perdrix). Drei alte Feldhühner (Nr. 721) werden gedämpft, dann alles Fleisch ohne Haut davon geschnitten, feingehackt und im Mörser fein gestoßen. Die Knochen und sonstige Abfälle werden in dem rein abgefetteten Safte, worin die Feldhühner gedämpft wurden, nochmals gekocht, der Saft dann durch eine Serviette oder ein feines Haarsieb passirt und dick eingekocht. Nun wird das Feldhühnerfleisch mit einigen Eßlöffeln voll brauner Sauçe (Nr. 24) vermengt, durch ein grobes Haarsieb getrieben und auf dem Feuer mit dem eingekochten Saft, unter anhaltendem Rühren, heiß gemacht, auf die zur Tafel bestimmte Schüssel hoch aufgestrichen und mit einer kräftigen Madeirasauçe (Nr. 34), Trüffelsauçe (Nr. 36) oder Champignonssauçe (Nr. 37) begossen. Weißbrod, das in schöner Form zugeschnitten und in Butter gelb ausgebacken ist, oder auch Butterteigschnitten (s. Abschnitt von den Butterteigbackereien), die mit warmer Glace bestrichen sind, werden im Kranze um das angerichtete Pürée gestellt.

Das Pürée darf nicht zu dünn, sondern es muß so dick gehalten sein, daß es sich auf der Schüssel hoch aufstreichen läßt, auch die Sauçe, womit das Pürée beim Anrichten begossen wird, muß ziemlich gebunden und von sehr kräftigem Geschmacke sein.

737. Feldhühnerkuchen mit Gelée (Pain de perdrix à la gelée). Zuerst wird eine Feldhühnerfasche bereitet, wie folgt: Das von allen Knochen, Fasern und aller Haut entblößte rohe Fleisch von drei bis vier großen und sehr frischen Feldhühnern wird, wenn es 1/2 Pfund (250 Gr.) Fleisch ist, mit ebenso viel frischem Speck, sehr fein gehackt, dann in einen Mörser gethan und während dem Stoßen, unter öfterem Untereinandermischen, mit Salz, weißem Pfeffer, einer kleinen Messerspitze voll rothem Pfeffer, einem Eßlöffel voll fein geschnittener und in Butter weichgedämpfter Schalotten, mit 4 Loth (60 Gr.) Sardellenbutter (Nr. 61), etwas geriebener Muskatnuß und Gewürznelken, fein gestoßenem Thymian und Majoran und der äußerst dünn abgeriebenen Schale einer halben Citrone — gewürzt. Keines der angegebenen Gewürze darf im Geschmacke vorherrschen, ausgenommen der Pfeffer. Nun wird gesalzene und gekochte Ochsenzunge und rein geschälte Trüffeln, von jedem ungefähr 12 Loth (180 Gr.), in kleine Würfel geschnitten, die, nebst zwei Eßlöffel voll kalte, braune Sauçe (Nr. 24) und ein ganzes Ei unter die Fasche verrührt werden. Wenn alles gut untereinander vermischt ist, wird die Fasche in eine mit dünnen Speckplatten ausgelegte runde, glatte Form gefüllt, mit Speckblatten bedeckt und im Ofen, ungefähr 2 Stunden lang, au bain Marie (s. Einleitung Seite 3) gebacken, alsdann kalt gestellt. Den andern Tag wird die Form einige Minuten in heißes Wasser gehalten, sie wird dann mit einem reinen Tuche abgeputzt und der Kuchen wird vorsichtig gestürzt. Der Speck, sowie das daran klebende Fett wird hinweg genommen, der Kuchen überall mit lauwarmer Glace bestrichen, auf die passende Schüssel angerichtet und mit kalter Aspic (Nr. 10) geschmackvoll verziert.

Zwanzigster Abschnitt.

Die Schnepfen und Wachteln.

738. Gebratene Schnepfe, Waldschnepfe (Bécasse rôtie). Nachdem die Schnepfe gerupft, flammirt und ausgenommen ist, wird sie auf folgende Weise dressirt. Der Kopf bleibt an der Schnepfe, von dem die Haut abgezogen und die Augen ausgestochen sind, die Flügel werden abgehackt, die Schenkel nach der Brust hin zurückgedrängt und im dicken Theile mit dem langen Schnabel durchgestochen. Nun wird die Brust mit Speck belegt, überbunden und die Schnepfe an den Spieß gesteckt, bei starkem Feuer, unter öfterm Begießen, 15 Minuten lang gebraten, oder sie wird nach ihrem Dressiren in eine passende Pfanne oder Casserolle gethan, mit einigen Zwiebeln und Gelberübenscheiben belegt, etwas Salz und Pfeffer darüber gestreut, mit der nöthigen Butter oder dem nöthigen Fett in ziemlich heißem Ofen, 15—20 Minuten gebraten, sogleich angerichtet und mit dem Schnepfenbrod garnirt, das auf folgende Art, während der Zeit, zubereitet wurde: Die Eingeweide, wovon man den Magen entfernt hat, werden mit der Hälfte so viel feinem Speck oder frischer Butter feingehackt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit einem Ei und etwas geriebenem Weißbrod gebunden und auf Semmelschnitten gestrichen, die dann im heißen Ofen oder im heißen Schmalz gebacken und um die angerichteten Schnepfen gelegt werden; starke Jus wird extra dazu gegeben. Die Schnepfen können auch unausgenommen gebraten werden, beim Anrichten kommen sie dann über Brodschnitten zu liegen, die aus Weißbrod, in der Größe der Schnepfen geschnitten und in Butter gelb gebacken sind.

739. Salmy von Schnepfen (Salmy de bécasses). Das Schnepfensalmy wird ganz wie das Salmy von Enten (Nr. 693)

behandelt. Die Köpfe kommen als Wahrzeichen oben auf zu liegen, ebenso dürfen auch die Schnepfenbrode nicht fehlen, die als Garnitur um das Salmy angebracht werden.

740. Moosschnepfe (Bécassine), welche viel kleiner ist wie die Waldschnepfe, und deren Fleisch für delicat angesehen wird, kann der vorhergehenden Schnepfe gleich zubereitet werden.

741. Gebratene Wachteln (Cailles rôties). Nachdem die Wachteln gerupft, flammirt und ausgenommen sind, werden sie einfach dressirt, indem man ihnen durch die Schenkel ein hölzernes Spießchen steckt, hierauf werden sie mit Speck und Traubenblättern umwickelt, überbunden und am Spieß oder auch in einer passenden Casserolle mit etwas Butter im Ofen, 10 Minuten lang, gebraten. Nach ihrem Garbraten bestreut man sie mit feinem Salz, zieht das Spießchen heraus und gibt die Wachteln mit ihrem Ueberwurfe zu Tische. Citronen und Jus werden mitservirt.

742. Gedämpfte Wachteln (Cailles braisées). Die flammirten, ausgenommenen und mit der Dampf-Dressur (s. in der Einleitung die Dampf-Dressur) versehenen Wachteln werden mit einigen Speckplatten, Zwiebeln und Gelberübenscheiben in eine passende Casserolle gelegt, mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt und einer Gewürznelke gewürzt, und auf ziemlich starkem Feuer leicht anziehen gelassen, sie werden alsdann mit einem Glas voll rothem Wein und hinreichender Fleischbrühe oder Jus begossen und, fest zugedeckt, langsam weichgedämpft. Beim Anrichten werden sie auf der Brust glasirt und mit dem abgefetteten und durch ein Sieb geseiheten Safte zu Tische gegeben, oder sie werden mit sonst einer beliebigen braunen Sauçe servirt, die aber jedesmal mit dem Safte von den Wachteln und mit etwas Citronensaft in ihrem Geschmacke gehoben sein muß.

743. Compot von Wachteln (Compôte de cailles). Siehe Compote von Feldhühnern (Nr. 731 und 732).

744. Wachteln mit Sauerkraut (Cailles à la choucroute) und

745. Wachteln mit Kohl (Cailles aux choux). Beide Gerichte gehen nach dem Fasan dieses Namens (Nr. 705 und 706),

mit dem Bemerken, daß die Wachteln schon in $^1/_4$ Stunde gar sind.

746. Wachteln mit Trüffeln (Cailles à la Périgord). Aus großen, reingeputzten Trüffeln werden haselnußgroße Stücke geschnitten, welche die Form von kleinen Trüffeln bekommen. Die Abfälle davon, sowie die Wachtellebern werden sehr fein gehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit etwas frischer Butter oder feingeschabtem Speck untereinander gemengt, hiermit werden die ausgenommenen und flammirten Wachteln gefüllt, dann dressirt und wie zum Dämpfen (Nr. 742) eingerichtet, mit der Hälfte Jus und halb rothem Wein begossen und fest zugedeckt, $^1/_2$ Stunde lang gedämpft. Wenn sie gar sind, werden sie glasirt und mit einer Trüffelsauçe (Nr. 36), die mit dem abgefetteten Safte der Wachteln kräftig gehoben ist, zu Tische gegeben; zwischen jede Wachtel kommt ein aus Weißbrod geschnittener, Hahnenkamm zu liegen.

747. Escaloppe von Wachteln (Escaloppes de cailles). Von flammirten und ausgenommenen Wachteln werden die Brüstchen ausgelöst, gehäutelt und in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserolle eingesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem, mit Butter bestrichenen, Bogen Papier bedeckt und einstweilen an einen kühlen Ort gestellt. Aus den Gerippen wird eine Brühe, wie Nr. 5 und 6 angezeigt ist, gezogen, die dann, nach ihrem Durchseihen, mit der nöthigen braunen Sauçe (Nr. 24) und etwas rothem Wein, auf starkem Feuer, bis zur gehörigen Dicke eingekocht wird. Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Brüstchen auf starkes Feuer gestellt, nach 2 Minuten umgewendet, welches sehr schnell geschehen muß; sie werden hierauf noch $1^1/_2$ Minuten gebraten; die Butter wird nun abgeschüttet, die Brüstchen werden mit der Sauçe begossen, einmal aufgekocht und angerichtet. Die Sauçe wird mit Citronensaft und etwas Glace gehoben, dann durch ein Haarsieb gepreßt und über die, in eine bordirte Schüssel angerichteten, Brüstchen gegossen (s. in der Einleitung das Einfassen der Schüsseln).

Daß diese Schüssel zu einer der ausgezeichnetsten in der Kochkunst gehört, wird Jedermann gleich einsehen, denn abgesehen von der Seltenheit (denn nur um einigermaßen eine Schüssel

von einigem Ansehen zu erhalten, sind wenigstens dreißig Wachteln nothwendig, die durchaus keinen hautgoût haben dürfen), so erfordert die Zubereitung viele Mühe, Fleiß und Geschicklichkeit.

Durch den Zusatz von Trüffeln und Champignons, sowie etwas Madeirawein, wird dieses Gericht zu einem der köstlichsten gesteigert.

748. Wachteln auf französische Art (Cailles au gratin). Zu einer Platte nimmt man neun bis zehn Wachteln, die nach ihrem Flammiren ausgebeint, auseinandergebreitet, mit Salz, Pfeffer und feiner Petersilie bestreut und dann dünn mit Fasche (Nr. 118), die noch mit den feingestoßenen Wachtellebern vermengt ist, bestrichen werden; in jede Wachtel wird ein Stückchen Trüffel gelegt und alsdann in ihre Form zusammen gebogen. Nun wird aus Brod eine runde Scheibe ausgeschnitten, die 2 1/2 Zoll (6 Ctm.) im Durchmesser und die Hälfte so viel in der Höhe hat. Dieses Brod kommt in die Mitte einer tiefen Schüssel zu stehen, es wird mit dünnen Speckplatten belegt, ringsum mit der Fasche (Nr. 118) fingerdick bestrichen und die Wachteln im Kranze herum, aufrecht stehend, in die Fasche eingedrückt, so daß nichts als die Brust sichtbar ist. Das Ganze wird nun mit Speckplatten belegt und im Ofen 3/4 Stunden gebacken. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Schüssel herausgenommen, der Speck und das Brod davon gethan und das sich gesammelte Fett sorgfältig mit einer Serviette aufgetaucht. In die Mitte kommt eine italienische Sauçe (Nr. 32), oder eine Trüffelsauçe (Nr. 36), und die Wachteln werden mit warmer Glace bestrichen. Sehr gut nimmt sich diese Schüssel aus, wenn beim Anrichten zwischen jede Wachtel ein kleines, sehr weißes Hühnerbrüstchen zu liegen kommt, das aber nicht glasirt sein darf.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Die Krammetsvögel (Weindrosseln, Wachholderdrosseln) und Lerchen.

749. Gebratene Krammetsvögel (Grives rôties). Die Krammetsvögel, Lerchen, Ortolane, sowie einige andere kleine Vögel, werden nicht ausgenommen und haben ihre eigene Art der Dressur: nachdem sie rein gerupft sind und die Haut vom Kopf abgezogen ist, werden die Augen ausgestochen, die Füße am Knie rückwärts etwas gedreht zusammen gebogen, so daß die Klauen sich in die Schenkel einkrallen, der Kopf wird nun auf die Seite, dem Schenkel gleich, gebogen und mit dem linken Knie, indem man es durch die Augenhöhle steckt, in dieser Lage fest gehalten.

Die auf diese Weise dressirten Vögel werden mit Speckplatten belegt und mehrere zusammen an einen kleinen Spieß gesteckt, dann an den großen Spieß gebunden und an starkem Feuer 8 — 10 Minuten gebraten. Sie werden nach ihrem Abnehmen mit feinem Salz bestreut und auf Brodschnitten angerichtet, die aus Weißbrod, in dünne viereckige Scheiben, geschnitten sind und während dem Braten unter die Vögel gestellt wurden, um das herabträufelnde Fett aufzufangen.

Werden die Krammetsvögel im Ofen gebraten, so kommen sie, nachdem sie dressirt, mit Speck belegt und an kleine Spießchen gesteckt sind, in eine Casserolle oder Bratpfanne zu liegen, die mit Zwiebeln, Gelberübenscheiben, Butter oder Bratenfett belegt ist. Sie werden mit Salz und Pfeffer bestreut und 10 Minuten gebraten, und auf Brodschnitten, die in dem Fett gelb gebacken sind, angerichtet. Der abgefettete und angezogene Saft wird mit etwas Jus aufgekocht und zu den Krammetsvögeln gegeben.

Sehr beliebt ist eine Würze von Wachholderbeeren, die gröblich überstoßen und der Sauçe beigegeben werden können.

750. Krammetsvögel mit Speck (Grives passées au lard). Zu 8 Krammetsvögeln werden vier Eßlöffel voll fein geschnittener Speck und 2 Eßlöffel voll feine Zwiebeln mit etwas frischer Butter in einer passenden Casserolle leicht geröstet, hierauf die dressirten Krammetsvögel dazu gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut und unter öfterm Umschütteln gebraten. Einige Minuten vor dem Garbraten werden noch 4 Eßlöffel voll geriebenes Weißbrod über die Vögel gestreut und noch so lange geröstet, bis es eine hellbraune Farbe hat, dann wird Alles zusammen auf die passende Schüssel angerichtet. Werden die Krammetsvögel mit einer Sauçe geliebt, so müssen einige Eßlöffel Jus oder Fleischbrühe im letzten Augenblick hinzugegossen und einigemal aufgekocht werden.

751. Escaloppe von Krammetsvögeln (Escaloppes de grives). Siehe Escaloppe von Wachteln (Nr. 747).

752. Krammetsvögel auf französische Art (Grives au gratin). Auch dieses Gericht wird jenem von Wachteln (Nr. 748) gleich zubereitet, die Köpfe der Vögel werden als Erkennungszeichen passend angebracht.

753. Gebratene Lerchen (Alouettes rôties). Wenn die Lerchen nach Art der Krammetsvögel vorgerichtet sind, werden solche mit der nöthigen frischen Butter in eine passende Casserolle oder Pfanne eingesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, zugedeckt, von Anfang an etwas schnell, dann aber langsamer, 15 — 20 Minuten lang gebraten. Während dem Braten müssen die Lerchen öfters herumgedreht werden, damit dieselben eine gleichmäßig dunkelgelbe Farbe erhalten. Sie werden mit der Butter so heiß als möglich zu Tische gegeben.

Geriebenes Weißbrod, das in Butter gelb geröstet wurde, kann über die angerichteten Lerchen gestreut oder extra dazu gegeben werden.

Auch gibt man dazu gern Aepfelbrei, der auf folgende Art zubereitet wird. Die Aepfel werden geschält, zerschnitten, von ihren Kerngehäusen befreit, in eine Casserolle mit dem nöthigen Zucker, einem Stückchen frischer Butter, etwas Wasser oder

weißem Wein, einem Stück ganzen Zimmt nebst der dünnen Scheibe einer halben Citrone gargedämpft und alsdann durch ein grobes Haarsieb gestrichen.

754. Lerchen mit Speck (Alouettes au lard),

755. Escaloppe von Lerchen (Escaloppes d'alouettes) und

756. Lerchen auf französische Art (Alouettes au gratin). Diese drei Gerichte werden ganz nach Art der Krammetsvögel oder Wachteln zubereitet.

Zwei und zwanzigster Abschnitt.

Von den Fischen.

a) Salmen oder Lachse.

Dieser mit Recht hochgepriesene Fisch ist in den Monaten Februar, März, April und Mai in seiner größten Vollkommenheit, in den späteren Monaten ist er gleichfalls noch gut, aber doch weniger zart; im September sollte der Salmen, streng genommen, in guten Küchen nicht mehr gebraucht werden, derselbe ist dann trocken und mager, und hat auch eine blasse, unansehnliche Farbe.

757. Blau gekochter Salmen oder Lachs (Saumon au bleu). Nachdem der Salmen ausgenommen, reingewaschen und auf passende Stücke geschnitten ist, wird er in den kochenden Fischsud Nr. 125 gelegt und zugedeckt 1/4 Stunde oder noch länger, je nach dem die Stücke groß oder klein sind, ziehen gelassen; d. h. der Fisch darf nicht wirklich kochen, sondern nur so lange auf dem Feuer stehen, bis sich an der Oberfläche ein starker Schaum bildet, der mit dem Schaumlöffel abgenommen wird.

Beim Anrichten wird der Salmen aus seinem Sude behutsam herausgenommen, trocken über eine mit einer Serviette belegte Schüssel angerichtet und mit kleinen runden in Salzwasser abgekochten Kartoffeln eingefaßt. Eine von den Buttersaucen (Nr. 42—47) wird extra dazu gegeben; am beliebtesten ist die holländische Sauce Nr. 45.

Kommt der Salmen ganz auf den Tisch, so wird er durch die Ohren ausgenommen, reingewaschen und, wie oben angezeigt, gekocht; ein Salmen von 12 Pfund (6 Kilogr.) braucht 1 Stunde Zeit zu seinem Garwerden.

Zu bemerken ist noch, daß der Fischsud so reichlich sein muß, daß der Salmen vollständig davon überspült ist. Auch ist es rathsam, daß die Petersilie aus dem Fischsud wegbleibt, die dem Salmen zwar einen angenehmen Geschmack verleiht, ihm jedoch seine schöne blaßrothe Farbe benimmt.

Der Rheinsalmen wird für den besten gehalten.

758. Salmen mit genuesischer Sauce (Saumon à la Génoise). Hierzu wird der Salmen geschuppt und wie der vorhergehende gekocht. Nach seinem Garkochen wird er herausgelegt, auf eine genuesische Sauce (Nr. 47) angerichtet, mit warmer Glace bestrichen und mit einem Kranze von Hechtnocken eingefaßt. Die Hechtnocken werden von der Hechtfasche (Nr. 117), nach Art der Kapaunennocken (Nr. 603) zubereitet.

759. Salmen mit braunem Ragoût (Saumon à la Chambord). Der vorhergehende Salmen wird auf ein braunes Ragoût mit Madeira (Nr. 106) angerichtet, mit warmer Glace bestrichen und mit großen, in Wein abgekochten, Trüffeln, Krebsen, gespickten Kalbsmilchnern und Hechtnocken verziert.

760. Salmen mit Fasche und Trüffeln (Saumon à la Rothschild). Nachdem der Salmen ausgenommen und geschuppt ist, wird er gehäutelt und auf einen stark mit Butter bestrichenen Platfond gelegt. Er wird nun überall fingerdick mit Hechtfasche (Nr. 117) bestrichen, die Oberfläche wird mit einem, in warmes Wasser getauchten, Messer geglättet und mit Eier angestrichen, dann mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln, Schuppen bildend, dicht belegt. Während der Zeit muß das Wurzelwerk, wie es beim Fischsud (Nr. 125) angegeben ist, mit zwei bis drei

Flaschen Champagner gekocht werden, der nun kochend heiß, mit dem nöthigen Salz, durch ein Haarsieb an den Salmen gegossen wird, der alsdann mit mehreren, dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und in einem abgekühlten Ofen, 2 Stunden gedämpft wird. Der Salmen wird nun mit der größten Vorsicht auf die passende Schüssel gelegt, mit warmer Glace bestrichen und ringsum mit schön weißen Schnitten von Hecht (Nr. 782) eingefaßt. Die Hechtschnitten werden mit Austernsauçe (Nr. 18) begossen.

761. Grillirter Salmen (Saumon grillé). Nachdem der Salmen ausgenommen, geschuppt und reingewaschen ist, wird derselbe der Länge nach gespalten, alsdann querüber in passende Stücke geschnitten und einige Zeit in die trockene Baize (Nr. 126) gelegt, dann auf dem Roste, über ziemlich starker Gluth, auf beiden Seiten gebraten und entweder trocken mit Citrone oder mit einer Capernsauçe (Nr. 43), oder sonst mit einer von den Buttersauçen, zu Tische gegeben.

762. Grillirter Salmen auf Oelbutter mit Senf (Saumon à la tartare). Der vorhergehende Salmen wird nach seinem Garbraten auf einige Eßlöffel voll Oelbutter (Nr. 60) angerichtet und mit warmer Glace bestrichen.

Die Schüssel, worauf der Salmen angerichtet wird, muß ganz kalt sein, ebenso ist beim Wenden auf dem Roste Acht zu geben, daß der Salmen nicht zerbricht, was sehr leicht geschieht, daher ist es am besten, wenn man einen flachen Casserolledeckel auf den Salmen legt, dann den Rost in die Höhe hebt und umstürzt, wodurch der Fisch auf den Deckel zu liegen kommt, der Rost wird dann rein abgewischt und der Salmen wieder darauf geschoben.

763. Salmenschnitten mit feinen Kräutern (Sautées de saumon aux fines herbes). Der abgehäutelte Salmen wird in der Mitte gespalten, ausgegrätet und auf fingerdicke, fingerlange und 2 fingerbreite Stücke geschnitten, die in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserolle eingesetzt und mit Salz und Pfeffer bestreut werden. Wenn es 18 solcher Schnitten sind, werden zwei Eßlöffel voll feingeschnittene Petersilie, eben soviel Champignons und die Hälfte Schalotten in 4 Loth (60 Gr.)

Butter gedämpft und über den Salmen gegossen, der einige Minuten vor dem Anrichten auf mittelstarkes Feuer gestellt wird. Nach 3—4 Minuten werden die Schnitten gewendet und noch 3 Minuten gebraten, alsdann wird die Hälfte von der Butter abgeseiht und ein Löffel voll saurer Sauçe (Nr. 25), oder weiße Kräutersauçe (Nr. 21) darüber gegossen, einmal aufgekocht und die Schnitten mit der Sauçe angerichtet.

764. Salmenschnitten mit Madeirasauçe (Sautée de saumon, sauçe au vin de Madère) und

765. Salmenschnitten mit Thomatensauçe (Sautée de saumon, sauçe thomate). Diese beiden Gerichte werden in Allem wie die Salmenschnitten (Nr. 763) behandelt, mit der Abweichung, daß hierzu eine Madeirasauçe (Nr. 34) und eine Thomatensauçe (Nr. 39) verwendet wird.

766. Kalter Salmen mit italienischer Sauçe (Saumon au bleu, à la sauçe remoulade). Zwei geschälte große Zwiebeln, eine dicke Gelberübe, 1/2 Citrone werden in dünne Scheiben geschnitten, mit einem Lorbeerblatt, einem Salbeiblatt, einem starken Eßlöffel voll Pfefferkörner, einigen Gewürznelken, einigen Muskatblüthen und dem nöthigen Salz in den Fischkessel gethan, mit einem Theil Essig und zwei Theilen Wasser übergossen und ins Kochen gebracht. In diesem Sude wird der in passende Scheiben geschnittene und rein gewaschene Salmen eingelegt und gekocht (wie Nr. 757). Nach einigem Abkühlen wird der Salmen in ein passendes irdenes Gefäß gelegt und der Fischsud durch ein Haarsieb darübergeseiht, mit einem Bogen Papier bedeckt und an einem kalten Ort aufbewahrt. Beim Gebrauche wird der Salmen einige Zeit vor dem Anrichten aus dem Sude auf ein Haarsieb zum Ablaufen gelegt, alsdann mit einer kalten italienischen Sauçe zu Tisch gegeben.

Der Salmen wird entweder trocken auf die Schüssel gelegt, im Kranze mit schöner Petersilie umgeben und die Sauçe extra dazu servirt, oder auch kann etwas von der Sauçe auf die Schüssel gegossen und der Salmen darauf gelegt werden. Zur Verzierung kann auch sauere Gelée (Aspic) theils gehäckelt, theils in Croutons geschnitten, mit Vortheil angewandt werden,

767. Salmen auf russische Art (Saumon à la russe). Der in schöne Scheiben geschnittene, gekochte und in seinem Sude kalt gewordene Salmen wird auf eine grüne Oelsauçe (Nr. 58), oder kalte italienische Sauçe (Nr. 53) angerichtet und ringsum mit Gemüse verziert. Die Gemüse, wie schöne Rosen von Blumenkohl, grüne Erbsen, Spargelköpfe, grüne Bohnen, junge Gelberüben, kleine Zwiebelchen, Artischocken, Kartoffeln und mehrere andere, je nach der Jahreszeit, werden jedes für sich in Salzwasser abgekocht, abgetrocknet, mit starkem Essig bespritzt und ganz kalt in schöner Ordnung um den Salmen gelegt. Das Ganze wird mit dreieckig geschnittenen Stücken Aspic eingefaßt.

Die Gelberüben müssen nett zugeschnitten und die gekochten Kartoffeln wie dicke Erbsen rund gedreht werden, die Bohnen werden auf verschobene Vierecke geschnitten und müssen wie die Erbsen schön grün aussehen.

768. Magnonaise von Salmen (Magnonaise de saumon). Der abgekochte und kaltgewordene Salmen (Nr. 757) wird auf fingerlange und 2 fingerbreite Stücke geschnitten, rundlaufend im Kranze etwas erhöht angerichtet und mit einer von den Oelsauçen Nr. 57—59 begossen. Das Ganze kann mit sehr heller Aspic, abgekochten Trüffeln, harten Eiern, Oliven, Krebsschwänzchen, kleinen Essiggurken u. s. w. geschmackvoll verziert werden.

769. Salat von Salmen (Salade de saumon) und

770. Salmen in Aspic (Saumon en aspic). Beide Schüsseln werden von abgekochtem und in seinem Sude erkalteten Salmen (Nr. 757) nach Art des Kalbshirn (Nr. 289 oder 291) zubereitet.

b) Die Forelle.

Um die Forellen schön blau zu Tische zu bringen, werden sie meistens noch ganz frisch, beinahe lebendig in den kochenden Fischsud gelegt, was ihnen zwar ein schönes Ansehen, aber einen rauhen Geschmack gibt. Es ist daher viel besser, wenn die Forellen schon einige Zeit abgelegen haben.

771. Die Lachsforelle wird in allen Stücken dem Salmen gleich behandelt.

772. Blau abgekochte Forelle (Truite au bleu). Nachdem die Forelle ausgenommen und inwendig rein gewaschen ist, wird sie in den nöthigen kochenden Fischsud (Nr. 125) gelegt und 1/4 Stunde oder noch länger, zugedeckt, je nachdem die Forelle groß oder klein ist, ziehen gelassen, ohne daß die Forelle zum Kochen kommt. Der aufsteigende Schaum wird abgenommen und die Forelle auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gelegt und mit ganzer Petersilie garnirt.

Eine holländische Sauçe (Nr. 45) oder sonst eine von den Buttersauçen Nr. 42—47 wird extra dazu servirt.

773. Forelle mit saurer Gelée (Truite au bleu à la gelée). Richte die blau abgesottene und in ihrem Sude erkaltete Forelle (Nr. 772) über eine Unterlage von gehäckelter Aspic (Nr. 10) an, und garnire die Schüssel noch mit, in dreieckige Stücke geschnittener, Aspic.

c) Der Hecht und Sander (Zander).

Auch bei diesem Fisch ist es gut, wenn er nicht gleich aus dem Wasser weg zubereitet wird, sondern man ihn, nachdem er geschuppt (abrasirt), ausgenommen, gewaschen und mit Salz bestreut ist, erst einige Zeit abliegen läßt.

Die Hechtleber wird als etwas Vorzügliches angesehen, beim Ausnehmen ist daher sehr darauf zu sehen, daß die Galle nicht zerrissen geht. Die Leber wird jedesmal mit Salzwasser abgekocht und beim Anrichten, quer über den Kopf vom Fisch gelegt.

774. Hecht mit Kartoffeln und Butter (Brochet aux pommes de terre). Am besten ist der Hecht, wenn er ganz einfach in Salzwasser abgekocht, auf in Salzwasser abgekochte Kartoffeln angerichtet und mit fein gehackter Petersilie bestreut wird. Zerlassene Butter oder eine von den Buttersauçen wird dann extra dazu gegeben.

Das Abkochen, oder besser gesagt das Garwerden des Hechtes, wird auf zweierlei Arten erzielt, beide Arten sind gleich gut, die

Hauptsache bleibt immer, daß der Hecht wirklich nicht kochen darf, sondern nur den Grad des Siedpunktes erreicht. Entweder stellt man den Hecht mit kaltem Wasser, worin das nothwendige Salz ist, aufs Feuer bis zum Kochen, zieht dann die Casserolle zurück und läßt so den Hecht noch 5—8 Minuten lang ziehen; oder man legt den Hecht in kochendes, gesalzenes Wasser, gibt Acht, bis starker Schaum aufsteigt, zieht dann die Casserolle zurück und läßt den Hecht zugedeckt noch 15 Minuten lang stehen. Durch das Würzen und Mitkochen von Essig, Citronenscheiben, Pfefferkörnern u. s. w. verliert nur der Hecht an seinem feinen Geschmacke.

775. **Hecht mit holländischer Sauçe** (Brochet à la hollandaise). Der rasirte und in Salzwasser abgekochte Hecht wird auf die passende Schüssel angerichtet und mit der Sauçe Nr. 45, die etwas dick gehalten ist, zu Tische gegeben.

Nimmt man zum Abkochen zwei- bis dreipfündige Hechte, so werden sie nach ihrem Reinmachen so gekrümmt, daß der Schwanz in den Rachen vom Fisch kömmt und mit den Zähnen in dieser Lage festgehalten wird. Hat man größere Hechte, so ist es gut, wenn sie gehäutelt, der Länge nach gespalten und in passende Stücke geschnitten werden.

Die gehörige Portion Salz ist beim Hecht, sowie überhaupt bei allen Fischen nicht außer Acht zu lassen, auch darf der Hecht, wenn er einmal gar ist, nicht lange mehr stehen, sondern es muß immer so eingerichtet sein, daß er sogleich zu Tische kommt. Ein Hecht von 3 Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilogr.) braucht $\frac{1}{2}$ Stunde ganz schwachen Kochens oder nur Ziehens zu seinem Garwerden; das Wasser muß jedoch kochen, wenn der Fisch eingelegt wird.

776. **Gebratener Hecht** (Brochet à la broche). Ein dreipfündiger Hecht wird, nachdem er gehäutelt, die Floßfedern und der Schwanz abgehackt ist, mit Sardellen, die wie Spickspeck geschnitten sind, gespickt. Der Bauch wird mit einer Hechtfasche (Nr. 117) gefüllt, zugenäht und der Fisch in mehrere Bogen Papier eingeschlagen, wovon der erste Bogen, das heißt der unterste, der auf den Fisch zu liegen kommt, dick mit Butter gestrichen und mit Salz bestreut sein muß. Er wird alsdann an den Spieß gesteckt und bei starkem Feuer $\frac{3}{4}$ Stunden

gebraten; besser ist es, wenn er auf ein tiefes Blech gelegt und im Ofen gebraten wird. Beim Anrichten wird das Papier vom Fisch abgenommen und eine von den Buttersauçen oder eine Thomatensauçe (Nr. 39) dazu gegeben.

777. Gespickter und glasirter Hecht mit Sardellensauçe (Brochet piqué, sauçe aux anchois). Nachdem der Hecht gehäutelt ist, wird er auf dem Rücken stellenweise gespickt, so daß, wenn er handbreit gespickt worden, ein ebenso großer Raum ungespickt bleibt. Der Hecht kommt nun auf den Bauch in eine passende Pfanne zu liegen, das Wurzelwerk, wie es beim Fischsud (Nr. 125) angezeigt ist, nebst 1/2 Pfund Butter, einer Flasche rothen Wein und einem Löffel voll Jus wird dazu gegeben, stark mit Salz bestreut und im Ofen, unter öfterm Begießen, 3/4 Stunden gedämpft; einige Minuten vor dem Garwerden wird das Gespickte mehrere Mal mit warmer Glace bestrichen, der Fisch wird alsdann vorsichtig angerichtet, mit Citronenscheiben belegt, mit ganzer Petersilie oder mit kleinen gebackenen Fischchen umkränzt. Eine Sardellensauçe (Nr. 19) wird extra mitservirt.

Ist der Hecht sehr groß, so wird er in Schlangenform dressirt und mittelst eines Spießes, der durch den Fisch gesteckt wird, in dieser Lage erhalten. Der Kopf muß mit Bindfaden überbunden werden.

778. Gespickter und glasirter Hecht mit Trüffelsauçe (Brochet piqué, sauçe aux truffes). Der vorhergehende Hecht wird mit Trüffelsauçe (Nr. 36) zu Tische gegeben.

779. Gespickter und glasirter Hecht mit Austernsauçe (Brochet piqué, sauçe aux huîtres). Eine gute Austernsauçe (Nr. 18) servire zu dem gespickten, gebratenen und glasirten Hechte Nr. 777.

780. Hecht mit braunem Ragoût (Brochet à la Chamborde). Richte den schönen Hecht Nr. 777 auf ein braunes Ragoût Nr. 106 an. Das Ganze wird mit großen in Wein abgekochten Trüffeln (Nr. 97), Krebsen, glasirten Kalbsmilchnern (Nr. 301) und Hechtnocken (Nr. 789) reich verziert.

781. Gebratener Hecht mit saurem Rahm (Brochet au four à la crême aigre). Der reingeschuppte, ausgenommene

und ausgewaschene Hecht wird in passende Stücke geschnitten, in eine flache Casserolle oder Bratpfanne gelegt, mit einem Lorbeerblatt, einigen Zwiebelscheiben und dem nöthigen Salz gewürzt, und wenn es 3 Pfund (1 ½ Kilogr.) Hecht sind, mit 4 Loth (60 Gr.) Butter und 1 Schoppen (½ Liter) saurem Rahm begossen; er wird alsdann im heißen Ofen ungefähr 20 Minuten gebraten, in welcher Zeit er mehrere Mal mit seinem Sude übergossen und mit geriebenem Weißbrod oder Parmesankäs bestreut wird. Beim Anrichten wird die Sauçe mit etwas Essig oder Citronensaft vermischt und über den Fisch gegossen; das Lorbeerblatt und die Zwiebelscheiben werden dann davon genommen.

782. **Hechtschnitten** (Sautées de brochet). Der ausgenommene Hecht wird der Länge nach von einander gespalten, gehäutelt, und der dicke Grat mit den kleineren Gräten ausgeschnitten, er wird nun auf zwei fingerbreite Stücke überschnitten, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserolle eingesetzt und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut. Einige Minuten vor dem Anrichten wird der Hecht über ziemlich starkem Feuer auf beiden Seiten gebraten, die Hälfte der Butter wird abgeschüttet und dafür soviel legirte Sauçe (Nr. 16) daran gegossen, daß die Schnitten bis zur Hälfte davon bedeckt sind. Nach einigem leichten Umschütteln auf dem Feuer, wird der Hecht in eine bordirte Schüssel im Kranze angerichtet, die Sauçe mit Citronensaft gehoben, durch ein Haarsieb gepreßt und über den Fisch gegossen.

Der auf diese Weise zubereitete Hecht kann ebenso gut auch mit einer jeden anderen weißen oder braunen Sauçe gegeben werden (s. Abschnitt von den Sauçen).

Das Häuteln des Fisches geschieht am besten, wenn man ihn, nachdem er gespalten ist, mit der schuppigen Haut auf den Tisch legt (der Rückgrat und die Floßfedern müssen schon vorher ausgeschnitten sein), dann mit einem scharfen und dünnen Messer am Schwanze, zwischen dem Fleisch und der Haut einschneidet und dieselbe, indem man sie mit der linken Hand festhält, mittelst leichtem Hin- und Herfahren, mit dem Messer rein und glatt vom Fleische loslöst.

783. Hechtschnitten mit feinen Kräutern (Sautées de brochet aux fines herbes). Siehe Salmenschnitten mit Kräutern (Nr. 763).

784. Grillirter Hecht (Brochet grillé) und

785. Hecht auf Oelbutter mit Senf (Brochet à la tartare). Zu diesen beiden Gerichten nimmt man gerne großen Hecht, der gehäutelt und auf passende Stücke geschnitten wird. Seine Bereitungsart hat er übrigens ganz mit dem Salmen dieses Namens gemein (Siehe Salmen. Nr. 761 und 762.)

786. Gebackener Hecht (Brochet frit). Nach dem Ausnehmen, Schuppen und Reinwaschen werden die größeren Hechte auf passende Stücke geschnitten, die kleineren bleiben jedoch ganz, sie werden stark mit Salz bestreut und eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt, alsdann mit einem Tuch abgetrocknet und zuerst in Mehl gewälzt, dann in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt. Einige Zeit vor dem Anrichten werden sie in heißem Fett von gelber Farbe ausgebacken, mit gebackener Petersilie, in der Mitte etwas erhöht, angerichtet und mit Citronenscheiben umkränzt.

787. Croquettes oder Ballons von Hecht (Croquettes de brochet). Das übriggebliebene Fleisch von irgend einem gebratenen oder gekochten Hechte wird auf ganz kleine Stückchen gebrochen und alle Gräten sehr sorgfältig heraus gesucht. Nun wird eine große, geschälte Zwiebel in kleine viereckige Stücke geschnitten, in Salzwasser gargekocht, dann abgeschüttet und in einer etwas flachen Casserolle mit einem eigroßen Stück frischer Butter, nebst zwei Eßlöffel voll Mehl, einige Minuten lang, geröstet und mit ½ Schoppen kochender Milch zu einem dicken Brei abgerührt, der dann mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit vier Eiergelb legirt und mit dem Hechtfleiche vermischt wird. Auf ein Backblech, das mit Reibbrod und Mehl bestreut ist, wird die Masse daumendick, in einen viereckigen Kuchen ausgebreitet, dessen Oberfläche gleichfalls mit Reibbrod, das mit Mehl vermischt ist, bestreut wird. Nach dem gänzlichen Erkalten wird dieser Kuchen mit einem Messer in gleichmäßige Stücke getheilt, 2 Zoll (5 Ctm.) groß und nicht ganz

1 Zoll (2 1/2 Ctm.) breit, die durch leichtes Hin- und Herrollen mit der flachen Hand, auf dem mit Reibbrod bestreuten Tische zu langrunden Würstchen geformt, dann in zerschlagene Eier getaucht und in weißem Reibbrod panirt werden.

Kurz vor dem Anrichten werden die Croquette in schwimmendem, sehr heißem Fett ausgebacken. Als selbstständiges Gericht kommen sie auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel, mit ausgebackener Petersilie garnirt, zu Tische.

Sie dienen auch als Beilage zu irgend einem Gemüse.

788. Gezupfter Hecht (Emincée de brochet). Der übrig gebliebene Hecht wird, wie bei den vorhergehenden Croquetten, auf kleine Stücke gebrochen und alle Gräten sorgfältig davon entfernt, dann mit hinreichender sehr heißer Beschamelle (Nr. 20) oder mit einer von den weißen Saucen (s. Abschnitt von den Saucen) begossen, untereinander gemengt, mit Citronensaft, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und in kleine Pastetchen oder in eine Butterpastete (Vol-au-vent) angerichtet.

Die Saucen hierzu müssen etwas dicker gehalten sein.

789. Hechtnocken (Quenelles de brochet). Aus der Hechtfasche Nr. 117 werden Nocken, ganz nach Art der Kapaunnocken, zubereitet (s. Kapaunnocken. Nr. 603).

790. Magnonaise von Hecht (Magnonaise de brochet). Auch hierzu nimmt man Hechtschnitten (Nr. 782), die nach ihrem Garbraten auf ein Tuch gelegt werden, und wenn alle Butter sehr sorgfältig daran abgetrocknet ist, werden sie in eine Porzellanschüssel gelegt, mit sehr fein gehackter Petersilie bestreut und mit einigen Tropfen Bertramessig bespritzt. Unterdessen hat man die nöthige Magnonaise (Nr. 57 und 58) angerührt, die Hechtschnitten werden, hoch in Pyramiden-Form, angerichtet und überall genau mit der Magnonaise bedeckt.

Verziert wird die Schüssel mit einer Einfassung von kalter Aspic (Nr. 10), mit hartgekochten Eiern, ausgesteinten Oliven und den kleinsten Herzchen Kopfsalat.

791. Russischer Hecht (Brochet à la russe). An einem schönen und großen Hechte wird, nachdem derselbe geschuppt und ausgenommen ist, von innen der Rückgrat ausgeschnitten und der Hecht alsdann in eine Serviette fest eingebunden, in den

kochenden Fischsud (Nr. 125) gelegt und zugedeckt, 20 Minuten oder noch länger, je nach der Größe des Fisches ziehen gelassen, ohne daß der Fisch zum wirklichen Kochen kommt. Der Fisch wird dann zurückgezogen und in seinem Sude kaltgestellt; nach dem gänzlichen Erkalten legt man den Hecht heraus, bindet ihn auf, gibt ihn auf die zur Tafel bestimmte Schüssel und bestreicht ihn überall, den Kopf ausgenommen, nicht zu dick mit einer steifen Mayonaise (Nr. 57 oder 58). Von klarer Aspic (Nr. 10), die zu diesem Zwecke nicht ganz fingerdick auf eine flache Porzellanschüssel aufgegossen wurde, werden, nachdem sie fest geworden ist, mit einem Ausstecher runde Scheibchen, Schuppen vorstellend, ausgestochen, womit der Hecht, am Schwanze anfangend, nach dem Kopfe zu, belegt wird. Auf beiden Seiten des Fisches werden folgende Gemüse, die als Salat angemacht sind, vertheilt:

Kernerbsen, abgekochte und haselnußgroße rundgedrehte Kartoffeln, Spargelköpfe, kleine Rosen von Blumenkohl, kleine und zierlich gedrehte Gelberüben, in viereckige Stücke geschnittene Bohnen, kleine geschälte Florentiner Zwiebeln und dergleichen mehr, je nach der Jahreszeit. Nachdem diese Gemüse jedes für sich in Salzwasser gargekocht und abgeschüttet ist, werden sie in eine Porzellanschüssel gelegt, mit einigen Eßlöffeln voll vom feinsten Oel und ebenso viel Bertramessig begossen, mit Salz, weißem Pfeffer und sehr fein gehackter Petersilie und Körbel gewürzt, behutsam untereinander geschwenkt und um den angerichteten Hecht, etwas erhöht, in ungezwungener Form, gelegt.

Das Ganze wird mit kalter Aspic (Nr. 10), die in schöne Stücke geschnitten ist, eingefaßt.

792. Salat von Hecht (Salade de brochet). Hierzu werden Hechtschnitten (782) genommen, die, nachdem sie gebraten sind, auf ein Tuch gelegt werden und die Butter davon sehr sorgfältig abgetrocknet wird; nach ihrem Erkalten werden sie wie jenes Gericht von Kalbshirn (Nr. 289) zubereitet.

793. Der Sander, Zander oder Schill (Sandre) hat das Abliegen mit dem Hechte gemein, sowie überhaupt all' die verschiedenen Bereitungsarten, und wird dem Hecht noch vorgezogen.

d) Barsch, Flußbarsch, Berschling.

Auch dieser Fisch unterliegt dem Abliegen, sein Fleisch ist sehr zart und schmackhaft. Die Schuppen am Barsch sind sehr klein und sitzen fest am Körper auf, sie müssen deswegen mit einem rauhen Reibeisen abgerieben werden, oder man muß den Fisch mit sammt seinen Schuppen kochen, und solche nach seinem Garkochen davon wegnehmen.

794. Barsch mit Wurzeln (Perche à la waterfish). Eine große Gelberübe, ein Selleriekopf und zwei Petersilienwurzeln werden rein geputzt, gewaschen, fein nudeligt geschnitten und mit zwei Eßlöffel voll feiner Petersilie und ebenso viel Körbel in 12 Loth (180 Gr.) Butter gedämpft, dann mit einem Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt und einige Zeit gekocht. Diese Wurzeln werden nun über die reingemachten Barsche, ungefähr 3 Pfund (1 ½ Kilogr.), die in einer passenden Casserolle liegen, gegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und 15—20 Minuten langsam gekocht. Die Barsche kommen, mit der Brühe und den Wurzeln übergossen, zu Tische.

Die rothen Floßfedern bleiben als Kennzeichen am Barsch.

795. Barsch mit holländischer Sauçe (Perche à la hollandaise). Der ausgenommene, geputzte und in Salzwasser abgekochte Barsch wird aus seinem Sude gelegt, damit das Wasser ablaufe, dann angerichtet und mit der etwas dick gehaltenen Sauçe (Nr. 45) begossen. Gekochte oder geröstete Kartoffeln werden extra dazu gegeben.

796. Gebackener Barsch (Perche frit). Nachdem der Barsch ausgenommen, geschuppt, reingewaschen und gesalzen ist, wird er mit einem Tuch abgetrocknet und zuerst in Mehl gewälzt, dann in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt. Kurz vor dem Anrichten wird er in schwimmendem heißem Fett, langsam von hellbrauner Farbe gebacken und mit gebackener Petersilie und mit Citronenscheiben bekränzt zu Tische gegeben. Auch kann man eine jede von den Buttersauçen (siehe Abschnitt von den Sauçen) extra dazu geben.

e) Vom Karpfen und verwandten Fischen.

797. Blauer Karpfen (Carpe au bleu). Zum Blausieden nimmt man vorzugsweise die sogenannten Spiegel- oder Lederkarpfen. Nachdem ein solcher ausgenommen und inwendig reingewaschen ist, wird er entweder ganz, oder in Stücke geschnitten, mit heißem Essig begossen, in den kochenden Fischsud (Nr. 125) gelegt und 15 Minuten oder noch länger, je nachdem der Fisch groß ist, sehr langsam gekocht. Er wird dann auf die gehörige Schüssel, die mit einer Serviette belegt ist, angerichtet und mit ganzer Petersilie oder geschabtem Meerrettig umkränzt. Eine jede von den Buttersauçen kann extra mitservirt oder auch nur zerlassene Butter, oder etwas von dem Fischsud dazu gegeben werden.

Alle Buttersauçen (siehe Abschnitt von den Sauçen), sobald man sie zu irgend einem Fisch gibt, müssen immer mit etwas von dem Fischsude, wozu sie bestimmt sind, abgerührt werden.

Die Fische, die zum Blaukochen bestimmt sind, werden nie geschuppt, und müssen so wenig wie möglich auswendig gewaschen und kaum mit der Hand berührt werden. Denn nur der Schleim, der die Fische umgibt, bringt im Kochen das schöne Blau hervor, während wenn der Schleim abgewischt ist, der Fisch unmöglich blau werden kann.

798. Blauer Karpfen mit saurer Gelée (Carpe au bleu à la gelée). Der vorhergehende, blau gekochte und in seinem Sude kaltgewordene Karpfen wird zierlich angerichtet, mit ganzer Petersilie, Citronenscheiben und Aspic (Nr. 10), oder an Fasttagen mit seiner eigenen Gelée verziert. Eine kalte italienische Sauçe (Nr. 53) wird extra dazu gegeben.

799. Gefüllter oder faschirter Karpfen (Carpe au four, farcée). Das Fleisch eines wo möglich großen Karpfens, der geschuppt, ausgenommen und reingewaschen ist, wird vom Rückgrat losgelöst, doch so, daß der Rückgrat ganz, und Kopf und Schwanz vom Fisch an demselben bleiben. Aus dem ausgelösten Fleisch wird nun eine Fasche wie die Hechtfasche (Nr. 117)

zubereitet, die, nachdem sie gehörig gewürzt und durch ein Sieb getrieben ist, auf den Rückgrat so gestrichen wird, daß das Ganze so viel wie möglich die natürliche Form vom Karpfen erhält, die Oberfläche wird mit einem in verschlagene Eier getauchten Messer geglättet, nochmals mit Ei angestrichen, nun mit dünnen aus Butterteig (siehe Butterteig) ausgestochenen Blättchen, Schuppen vorstellend, belegt und alsdann im Ofen langsam 1 1/2 Stunde gebacken. Eine jede von den braunen Sauçen (siehe Abschnitt von den Sauçen) kann dazu gegeben werden.

Da beim Anrichten des Karpfens, vom Platfond auf die Schüssel, derselbe gerne zerbrochen geht, so ist es sehr gut, wenn man ihn auf derselben Schüssel zubereiten kann, auf welcher er zu Tische gegeben wird. Die sich sammelnde Butter wird mit einem Tuche rein aufgetaucht.

800. Gespickter Karpfen mit braunem Ragoût (Carpe à la Chamborde). Nachdem ein großer, fleischiger Karpfen geschuppt, ausgenommen und reingewaschen ist, wird er gehäutelt und wie der Hecht (777) stellenweise gespickt. Er wird nun in eine passende Bratpfanne gethan mit dem Gewürz und Wurzelwerk wie beim Fischsude (Nr. 125) nebst dem nöthigen Salz und 1/2 Pfund Butter belegt, mit einer Flasche rothem Wein und einem Löffel voll Jus begossen und im Ofen, unter öfterm Begießen, 1 1/2 Sunde gedämpft. Beim Anrichten wird der Fisch behutsam auf ein braunes Ragoût (Nr. 106) gelegt, mit warmer Glace mehrere Mal bestrichen und mit großen in Wein abgekochten Trüffeln (Nr. 97), Krebsen, glasirten Kalbsmilchnern (Nr. 301) und Hechtnocken (Nr. 789) reich verziert.

801. Polnischer oder böhmischer Karpfen (Carpe à la polonaise). Zu ungefähr 3–4 Pfund (1 1/2–2 Kilogr.) Karpfen wird ein starker Eßlöffel voll von der braunen Einbrenn (Nr. 14) mit einer Maas (2 Liter) braunem Bier und einem halben Löffel voll Essig auf dem Feuer zu einer Sauçe abgerührt, die alsdann mit zwei großen Zwiebeln, einer Gelberübe, einem Sellerikopf, 2 Petersilienwurzeln und einer halben Citrone verstärkt wird, das Alles in Scheiben geschnitten und einige Minuten vorher in Butter geröstet wurde; ferner kommen noch dazu drei Lorbeerblätter, etwas ganzer Thymian, ein Stück Zimmt, etwas Muskatblüthe,

ein Eßlöffel voll Pfefferkörner, den vierten Theil so viel ganze Gewürznelken und 1 Schoppen (1/2 Liter) Honig. Während der Zeit wird der Karpfen geschuppt, ausgenommen, reingewaschen, gespalten und auf zweifingerbreite Stücke geschnitten, er wird nun mit dem nöthigen Salz in eine flache Casserolle gelegt, mit 8 Loth (120 Gr.) geriebenen Lebzelten (Lebkuchen) bestreut, und nachdem die Sauçe 1 Stunde lang gekocht und durch ein Haarsieb getrieben ist, mit derselben begossen und 1/2 Stunde langsam gekocht. Nach einigem Abkühlen wird der Karpfen aus seiner Sauçe auf eine etwas tiefe Schüssel schön angerichtet, die Sauçe wird mit Citronensaft und einem klein wenig Zucker im Geschmacke gehoben, noch einmal durchgeseiht und über den Karpfen gegossen.

Die Sauçe soll etwas dick sein und glänzend schwarz aussehen, ist dieses nicht der Fall, so muß sie auf starkem Feuer, unter anhaltendem Rühren, noch eingekocht und mit Zucker-Jus (Nr. 41) gefärbt werden.

Bei diesem wie bei den folgenden Gerichten kommt der Fischkopf als Zeichen in die Mitte der Schüssel zu liegen, die übrigen Stücke werden in schöner Ordnung darum gereiht. Ist der Fisch zufällig ein Milchner, so wird der Milchner in Salzwasser abgekocht und der Kopf damit eingefaßt.

802. Matelotte von Karpfen (Carpe à la matelotte). Der geschuppte, ausgenommene und reingewaschene Karpfen wird der Länge nach gespalten, auf zweifingerbreite Stücke geschnitten und mit 2 Loth (30 Gr.) Butter in eine flache Casserolle gelegt. Wenn es 3 Pfund (1 1/2 Kilogr.) Fische sind, so wird 1 Schoppen (1/2 Liter) rother Wein und ein Löffel voll braune Sauçe (Nr. 24) darüber geschüttet, diese mit dem nöthigen Salz, einer Zwiebel mit zwei Gewürznelken besteckt, einer in Scheiben geschnittenen Gelberübe, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und ein paar Citronenscheiben gewürzt, alsdann zugedeckt und langsam 1/2 Stunde gekocht. In dieser Zeit werden ungefähr 40 kleine Zwiebeln ganz geschält, in Butter gelb geröstet und in rothem Wein gargekocht, diese Zwiebeln kommen mit ebenso viel passirten Champignons (Nr. 98) und der Hälfte so viel kleinen Klößchen in eine passende Casserolle. Beim Anrichten wird der Karpfen aus

seiner Sauçe, auf die dazu bestimmte Schüssel, gelegt, die Sauçe, wenn sie etwa zu dünn ist, wird noch eingekocht, mit etwas Citronensaft gehoben, durch ein Haarsieb über die Zwiebelchen u. s. w. gepreßt und der Karpfen damit begossen. Das Ganze wird noch mit abgekochten Krebsen und aus Weißbrod geschnittenen und in Butter gelb gebackenen Hahnenkämmen verziert.

Die Klößchen werden aus der Hechtfasche (Nr. 117) gemacht und in Salzwasser oder Fleischbrühe einige Minuten gargekocht.

Zu diesem Gerichte kann auch die Hälfte Aal und die Hälfte Karpfen genommen werden, oder ein Theil Aal, ein Theil Karpfen und ein Theil magerer Speck (Dörrfleisch), der vorher schon halb gargekocht und auf schöne Stücke geschnitten ist. Die Behandlung bleibt immer dieselbe. Ebenso kann auch die Sauçe mit dem aufgefangenen Karpfenblute, das mit etwas Essig verrührt wurde, vor dem Anrichten gebunden werden.

803. Karpfen im Ofen mit saurem Rahm (Carpe au four à la crême aigre). Der geschuppte, ausgenommene und gewaschene Karpfen wird entweder ganz, oder gespalten, oder auf zweifingerbreite Stücke geschnitten und dann dem Hechte (Nr. 781) gleich beendigt.

804. Karpfen mit feinen Kräutern (Carpe aux fines herbes). Zwei Eßlöffel voll feingehackter Petersilie, ebenso viel Champignons, die Hälfte so viel Schalotten oder Zwiebeln und Körbel werden in 4 Loth (60 Gr.) Butter einige Minuten gedämpft. Der geschuppte und reingewaschene Karpfen wird ganz oder in Stücke geschnitten, in eine Pfanne oder flache Casserolle gelegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Glas voll rothem Wein begossen und mit den oben angeführten Kräutern belegt und auf schwachem Feuer, oder im Ofen, $^1/_2$ Stunde gedämpft. Beim Anrichten wird der Karpfen auf die Schüssel gelegt, die zurückgebliebenen Kräuter werden mit einigen Eßlöffeln voll brauner Sauçe (Nr. 24) und etwas Citronensaft aufgekocht und über den angerichteten Fisch gegossen.

805. Gebackener Karpfen (Carpe frite). Wenn der Karpfen geschuppt, gewaschen und gespalten ist, wird er auf zwei fingerbreite Stücke geschnitten und stark mit Salz bestreut,

nach einiger Zeit wird er mit einem Tuche abgetrocknet, in Mehl gewälzt, dann in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt. Kurz vor dem Anrichten wird der Karpfen in heißem, schwimmendem Fett gebacken und auf einer Serviette, mit gebackener Petersilie und Citronenscheiben umkränzt, angerichtet.

806. **Grillirter Karpfen** (Carpe grillée). Nachdem der Karpfen geschuppt, gewaschen und der Länge nach gespalten ist, wird er einige Zeit in die trockene Baize (Nr. 126) gelegt, dann abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht und überall mit geriebenem Weißbrod bestreut und auf dem Roste über schwacher Gluth gelb gebraten. Eine jede von den braunen Saucen oder auch nur Citrone wird dazu gegeben.

807. **Karpfen in seiner eigenen Sauce.** Man nehme einen Karpfen von ungefähr 3 Pfund ($1^1/_2$ Kilogr.), schuppe denselben, nehme ihn aus, spalte und schneide ihn in etwa dreifingerbreite Stücke, die leicht abgewaschen, dann wohl gesalzen eine Stunde stehen bleiben. Nach Verlauf dieser Zeit — etwa $^3/_4$ Stunden vor dem Anrichten — trocknet man die Karpfenstücke sorgfältig ab, bestreicht eine Schüssel stark mit Butter, rangirt die Karpfenstücke darauf und fügt zwischen dieselben $^1/_4$ Pfund (120 Gr.) feingehackter Sardellen, 4 Zwiebeln, 2 Loth (30 Gr.) feine Capern, einige Gewürznelken und ganze Pfefferkörner, sowie eine, in Scheiben geschnittene, Citrone. Obenauf legt man noch einige Stückchen Butter, man bedeckt dann die Schüssel mit einem festschließenden Deckel und stellt solche auf mäßiges Kohlenfeuer. Nach $^3/_4$ Stunden ist der Fisch gar und hat eine köstliche Sauce gezogen. Man servirt ihn nun sogleich und zwar auf derselben Schüssel, worin er bereitet wurde.

808. **Die Barbe** wird in Allem dem Karpfen gleich behandelt, vorzugsweise wird dieselbe jedoch blau abgekocht und mit einer von den Buttersaucen gegeben.

809. **Die Schleiche** und

810. **Der Weißfisch** und viele andere kleine Fische werden meistens wie der Barsch (Nr. 796) gebacken.

811. Der Huchen,

812. Der Hausen und

813. Der Stör und mehrere andere werden theils dem Hechte, theils dem Salmen gleich zubereitet.

Das Fleisch vom Hausen hat Aehnlichkeit mit dem Kalbfleische, und seiner Größe wegen — er wird mehrere hundert Pfund schwer — eignet er sich mit Vortheil zu verschiedenen Gerichten, wie z. B. zum Fricandeau, das aus dem abgehäutelten Rückenfleisch vom Hausen, in Gestalt eines Kalbsfricandeau (Nr. 380) ausgeschnitten und dann ganz wie jenes vom Kalb, in seinen verschiedenen Gestalten, behandelt wird.

f) Vom Aal.

Das Fleisch des Aals ist weiß, zart und wohlschmeckend, aber auch sehr fett und deshalb etwas schwer zu verdauen.

Das Abstreifen oder Abziehen des Aals geschieht, indem man den Aal, einige Minuten lang, auf glühende Kohlen legt, denselben mehrere Mal umwendet und dann mit einem groben Tuch, am Kopf anfangend, die Haut abstreift; oder auch, indem man den Aal mit einem Fleischhaken oder einem kleinen Bratspieß durch den Kopf sticht, ihn daran aufhängt und dann mit einem scharfen Messer, unter den Kopfflossen, die Haut rings durchschneidet, solche ein wenig loslöst und dann mit einem kräftigen Zug abzieht. Rücken- und Bauchflossen müssen mit einer Scheere abgeschnitten werden.

814. Blauer Aal (Anguille au bleu). Der ausgenommene und reingewaschene Aal wird in passende Stücke geschnitten, mit heißem Essig bespritzt, in den kochenden Fischsud (Nr. 125) gelegt und zugedeckt ¼ Stunde ziehen gelassen. Eine von den Buttersaucen (Nr. 42—47) wird extra dazu gegeben.

815. Blauer Aal mit kalter italienischer Sauce (Anguille au bleu à la sauce remoulade). Der abgekochte und in seinem Sude erkaltete Aal (Nr. 814) wird zum Abtrocknen auf ein Haarsieb gelegt, über eine kalte italienische Sauce (Nr. 53) angerichtet und mit kalter Aspic (Nr. 10) garnirt.

816. Gebratener Aal auf dem Roste (Anguille grillée). Ein möglichst dicker Aal wird abgestreift, ausgenommen, gewaschen, in zweifingerbreite Stücke geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nach einiger Zeit wird er abgetrocknet, mit Salbei und Lorbeerblättern umbunden, in feines Oel getaucht und auf dem Roste über ziemlich starker Gluth ungefähr 20 Minuten von beiden Seiten gebraten, alsdann aufgebunden und trocken, mit ganzer Petersilie und Citrone, zu Tische gegeben.

Der Aal kann auch ohne Salbei und Lorbeerblatt auf dem Roste gebraten werden, dann muß er aber einige Zeit vorher in der trockenen Baize (Nr. 126) gelegen haben.

817. Aal auf Oelbutter mit Senf (Anguille à la tartare). Nachdem ein großer Aal abgestreift, ausgenommen und inwendig rein ausgewaschen ist, wird der Rückgrat der ganzen Länge nach behutsam ausgelöst, ohne das Rückenfleisch durchzuschneiden. Der Aal wird nun in 6 Zoll (14 Ctm.) große Stücke geschnitten, die mit Bindfaden überbunden werden, damit sie beim Kochen nicht aufspringen können. Unterdessen muß ein Fischsud (Nr. 125) aufs Feuer gesetzt werden, wenn derselbe kocht, werden die Aalstücke eingelegt und zugedeckt, ½ Stunde ziehen gelassen (kochen soll der Aal nicht). Nach einigem Abkühlen wird er aus seinem Sud auf ein Haarsieb gelegt, abgetrocknet, überall mit Mehl bestäubt, in zerschlagene Eier getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt und bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt. Gleichzeitig muß auch eine Tartare-sauçe (Nr. 60) gerührt werden. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird nun der Aal in schwimmendem, heißem Fett gelb ausgebacken, zum Abtrocknen des Fettes auf Fließpapier gelegt, alsdann mit warmer Glace bestrichen und über der, auf einer kalten Schüssel angerichteten Tartare-sauçe zu Tische gegeben.

Der Senf darf der Sauçe erst dann beigemischt werden, wenn es gerade Zeit zum Anrichten ist.

818. Fricassée von Aal (Anguille à la poulette). Der abgestreifte Aal wird auf zweifingerbreite Stücke geschnitten, dann in eine flache Casserolle gelegt, doch so, daß kein Stück auf das andere kommt, er wird mit Salz und weißem Pfeffer

bestreut und mit weißer Sauçe (Nr. 15) begossen, so daß der Aal gerade davon bedeckt wird; dann kocht man ihn langsam 20 Minuten. Der Aal wird alsdann aus der Sauçe behutsam angerichtet, die Sauçe abgeschäumt, mit vier Eiergelb, die mit etwas süßem Rahm verrührt sind, legirt, mit Muskatnuß und Citronensaft gewürzt, durch ein Haarsieb geseiht und über den Aal gegossen. Das Ganze wird mit sehr feingeschnittener Petersilie bestreut. Man kann auch einige Eßlöffel voll Champignons (Nr. 98) darunter mengen.

819. Matelotte von Aal (Matelotte d'anguille). Ein Aal, von dem die Haut abgestreift und die Floßfedern mit der Scheere abgeschnitten sind, wird in zweifingerbreite Stücke geschnitten und dann in Allem so zubereitet wie es bei der Matelotte von Karpfen (Nr. 802) angezeigt ist.

820. Faschirter Aal (Roulade d'anguille). Ein großer Aal wird abgestreift, ausgebeint, auf handbreite Stücke geschnitten und mit Salz bestreut; nach einiger Zeit werden diese Stücke mit einem Tuch abgetrocknet, auseinandergelegt und mit hartgekochten und feingehackten Eiern, feingehackten Sardellen und etwas viel Petersilie, das Alles untereinander gemengt ist, dick bestreut, dann jedes einzelne Stück über sich zusammengerollt, in eine Serviette fest eingebunden und in dem Fischsud (Nr. 125) 15 Minuten sehr langsam gekocht.

Beim Anrichten wird der Aal aus seinem Sude gehoben, aufgebunden und mit holländischer Sauçe (Nr. 45) oder einer anderen Buttersauçe (Nr. 42—44 oder 47) begossen.

821. Mayonaise von Aal (Mayonaise d'anguille). Nachdem ein großer Aal (Nr. 817) vorbereitet und gekocht wurde, läßt man ihn in seinem Sud erkalten. Darauf wird er herausgenommen, zum Abtrocknen auf ein Haarsieb gelegt, nochmals in passende Stücke geschnitten, pyramidenförmig hoch aufdressirt und überall mit Mayonaise (Nr. 57 oder 58) begossen und mit kalter Aspic (Nr. 10) nebst hartgekochten Eiern und ausgesteinten Oliven geschmackvoll verziert.

Man kann auch den ganzen unabgestreiften Aal ausgräten, mit Hechtfasche (Nr. 117), die noch mit einigen Eiergelb mehr

gebunden ist, bestreichen; er wird dann am Bauche zugenäht, in ein Tuch fest eingebunden und im Fischsud (Nr. 125) langsam, 15 Minuten lang, gekocht. Nach seinem gänzlichen Erkalten wird er aufgebunden, die Haut davon gestreift, in passende Stücke geschnitten und wie der Obenangeführte angerichtet.

Soll der Aal ganz zu Tische kommen, so wird er vor seinem Kochen, nachdem er gefüllt und am Bauche zugenäht ist, spiralförmig zusammengerollt und mit eigens dazu bestimmten Silberspießchen, womit er durchstochen wird, in dieser Lage erhalten.

Das Verzieren der Magnonaise kann der Art geschehen, wie solches bei den Kalbsbrustknorpeln (Nr. 373) angezeigt ist.

822. Aal in Gelée oder Aspic von Aal (Aspic d'anguille). Man nimmt hierzu eine glatte und runde Form, oder auch eine frisch verzinnte passende Casserolle, füllt diese ungefähr 1/4 Zoll (1/2 Ctm.) hoch mit heller und gutschmeckender Fleisch-Gallerte (Nr. 10) an und stellt sie zum Festwerden an einen kalten Ort, im Sommer auf Eis. Wenn die Gallerte gestanden ist, so wird eine passende geschmackvolle Verzierung darauf gelegt, die aus Trüffeln, Sardellen, ausgesteinten Oliven, Essiggurken, Capern u. dgl. m. bestehen kann, diese Verzierung wird mit einigen Tropfen kalter, aber doch flüssiger Gallerte beträufelt, ohne die Verzierung zu verrücken; wenn die Geléetropfen wieder fest geworden sind, so wird das Beträufeln so lange wiederholt, bis die Verzierung 1/2 Zoll (1 Ctm.) dick mit der Gallerte bedeckt ist. Darauf wird der aus seinem Sude genommene Aal gelegt, der vorher schon nach einer der vorhergehenden Nummern gekocht und in seinem Sude kalt gestellt wurde. Nun wird wieder zerlassene, aber doch kalte Gallerte darübergegossen, und nach deren Festwerden wieder Aal eingelegt und die Form mit Gallerte vollgefüllt; das Ganze wird alsdann kalt gestellt. Beim Anrichten wird die Form einige Augenblicke in kochendes Wasser gehalten, mit einem Tuche wieder abgetrocknet und die Aspic nun, unter öfterm Auf- und Niederschwingen, über die zur Tafel bestimmte Schüssel gestürzt.

Die allenfalls herabfließende Gallerte wird mittelst einem Strohhalm aufgezogen.

823. Salat von Aal (Anguille en salade). Es wird hierzu ein Aal nach einer der vorhergehenden Nummern gekocht und im Sude kalt gestellt. Ebenso müssen auch verschiedene Gemüse vorgerichtet, abgekocht und zu Salat angemacht werden, wie solches beim russischen Hecht (Nr. 791) gezeigt wurde.

Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Aal aus seinem Sude zum Abtrocknen auf ein Haarsieb gelegt und, in schönem Kranze, auf eine Porzellanschüssel angerichtet, die oben angegebenen Gemüse kommen in die Mitte; das Ganze wird mit hartgekochten Eiern, gehäckelter Aspic und Salatherzchen geschmackvoll verziert.

824. Aal à la St. Ménehould (Anguille à la St. Ménehould). Der Aal wird abgestreift, rein ausgewaschen, der Kopf abgeschnitten und dann der Rückgrat seiner Länge nach behutsam ausgelöst; er wird nun spiralförmig zusammengerollt, mit hölzernen Vogelspießchen durchsteckt, mit Bindfaden überbunden, in eine passende Casserolle gelegt, mit kochendem Fischsude (Nr. 125) übergossen und darin halb gargekocht, gleichsam gedämpft. Jetzt nimmt man den Aal vorsichtig heraus, schneidet den Bindfaden ab und legt den Aal auf die zu Tische bestimmte Schüssel, bestreicht ihn überall mit einer kalten, aber ziemlich dicken Beschamelle (Nr. 20), und bestreut ihn mit geriebenem Weißbrod, darauf wird er mit zerlassener Butter bespritzt, in einem nicht zu heißen Ofen zu gelbbrauner Farbe gebacken. Eine von den Buttersauçen (Nr. 42—46) wird bei Tische extra dazu gegeben. Nicht zu vergessen ist, daß die Spießchen, ehe die Schüssel zu Tische kommt, aus dem Aal gezogen werden müssen.

Um das Zerspringen der Porzellanschüsseln im Ofen zu vermeiden, müssen die Schüsseln immer auf einige Hände voll grobes Salz gestellt werden.

825. Aal mit Kräutern (Anguille aux fines herbes). Zwei Eßlöffel voll feingehackten Zwiebeln oder Schalotten werden mit 4 Loth (60 Gr.) frischer Butter weich und weiß gedämpft, dazu kommt alsdann ein Theelöffel voll feiner Petersilie, zwei Eßlöffel voll Champignons und ebensoviel Trüffeln, beides gleichfalls feingehackt. Mittlerweile wurde der abgestreifte

und von seinen Floßfedern befreite Aal in zweifingerbreite Stücke geschnitten, welche in eine passende Pfanne oder flache Casserolle eingesetzt werden, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit zwei Eßlöffel voll Essig und 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) rothen Wein begossen, mit den oben angeführten Kräutern belegt und auf schwachem Feuer oder im Ofen, genau zugedeckt, $^1/_2$ Stunde lang gedämpft. Beim Anrichten wird der Aal auf die zu Tische bestimmte Schüssel erhöht angerichtet, die zurückgebliebenen Kräuter werden mit einigen Eßlöffeln brauner Sauçe oder Jus aufgekocht, im Geschmacke mit etwas Citronensaft gehoben und über den Fisch gegossen.

Während dem Dämpfen ist es nothwendig, daß die Casserolle einigemal geschüttelt wird, damit der Aal gleichmäßig weich wird. Die Champignons oder Trüffel können auch wegbleiben.

826. Die Aalraupe (Lotte), unterliegt all den verschiedenen Bereitungsarten wie der Aal. Ihre große Leber wird als etwas Vorzügliches betrachtet und muß daher immer mit auf den Tisch kommen. Um ihre Haut abzubringen, wird sie, wie der Aal, einige Minuten in glühende Kohlen oder in kochendes Wasser gehalten. Vorzugsweise wird die Aalraupe als Matelotte, oder gebacken, oder auf dem Roste gegeben.

827. Gebackene Aalraupe (Lotte frite). Die geputzte, ausgenommene und gewaschene Aalraupe wird sammt der Leber stark mit Salz bestreut, nach einiger Zeit abgetrocknet und in Mehl gewälzt. Sie wird in heißem Fett etwas langsam, gelbbraun gebacken und, mit gebackener Petersilie und Citrone bekränzt, zu Tische gegeben.

828. Aalraupe auf dem Roste (Lotte grillée). Die abgezogene und reingewaschene Aalraupe wird einige Zeit in die trockene Baize (Nr. 126) gelegt, dann mit feinem Salz bestreut, auf dem Roste über ziemlich starkem Feuer gebraten und über eine Unterlage von Kräuterbutter (Nr. 63) angerichtet. Eine von den Buttersauçen wird extra mitservirt.

829. Matelotte von Aalraupe (Matelotte de Lotte). Siehe Matelotte von Karpfen (Nr. 801).

Zu bemerken ist noch, daß der Karpfen, der Aal, die Aalraupe, Schleiche, Barbe und verschiedene andere Fische, nicht abzuliegen brauchen, und hier der Grundsatz, daß der Fisch lebendig in die Küche kommen muß, vollkommen seine Anwendung findet.

g) Die See- oder Meerfische.

830. Von den Seefischen im Allgemeinen. Alle die verschiedenen Seefische kommen in hiesiger Gegend meistens stark gesalzen und dann auch nur im Winter zum Verkauf. Sie müssen daher, vor ihrem Gebrauche, längere Zeit in kaltes Wasser gelegt werden, um ihnen die allzugroße Schärfe etwas zu benehmen. Sollten die Seefische nicht gesalzen sein, was in neuerer Zeit durch den schnelleren Transport, auch in hiesiger Gegend oft vorkömmt, so müssen sie ebenso gut wie unsere einheimischen Fische gesalzen werden.

Mit wenigen Ausnahmen werden die Seefische meistens ganz einfach, nachdem sie reingewaschen und in passende Stücke geschnitten sind, in Wasser abgekocht und mit einer Einfassung von gekochten Kartoffeln gegeben. Zerlassene Butter, sowie eine von den Buttersauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) wird bei Tische mitservirt.

Kommt ein Fisch ganz auf den Tisch, so ist es gut, wenn man den Kopf abschneidet, weil derselbe während dem Transport gerne verdirbt und im Kochen dem Fische sehr leicht einen üblen Geruch und Geschmack mittheilen kann.

831. Schellfisch mit Kartoffeln. Der Schellfisch wird geschuppt, die Floßfedern abgeschnitten und reingewaschen; namentlich muß inwendig das am Rückgrate festsitzende schwarze geronnene Blut weggenommen werden. Setze den Fisch mit kaltem Wasser, so daß er vollständig vom Wasser überspült ist, aufs Feuer, lasse ihn so lange stehen, bis das Wasser zum Kochen kommen will, nimm ihn dann vom Feuer, schäume ihn ab und lasse die Casserolle zugedeckt noch einige Minuten lang stehen. Beim Anrichten wird der Fisch behutsam aus dem Wasser genommen, mit Kartoffeln umgeben und mit feingehackter Petersilie bestreut; zerlassene Butter wird extra mitservirt.

Die Kartoffeln dazu werden roh geschält und in Salzwasser gargekocht. Rücksicht ist zu nehmen, daß Fisch und Kartoffeln zu gleicher Zeit gar werden.

Der Schellfisch soll blendend weiß, feinblättrig und fest (firm) bei Tische erscheinen, was jedoch nur dadurch erzielt werden kann, wenn der Schellfisch, sobald er gar ist, sogleich zu Tische gegeben wird. Bleibt der Schellfisch zu lange im garen Zustande stehen, so wird er grau und weich, blättert sich nicht und hat alsdann seinen feinen Geschmack verloren.

Nimmt der Schellfisch während dem Kochen, namentlich am Grate, eine röthliche Farbe an, so ist das ein Zeichen, daß er nicht frisch, sondern schon am Verderben war.

Das nöthige Salzen des Wassers ist eine Hauptbedingung, siehe deßhalb, was über die Seefische im Allgemeinen (Nr. 830) gesagt ist.

832. Schellfisch mit holländischer Sauçe. Es wird hierzu mit dem Schellfisch verfahren, wie es Nr. 831 angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß statt der zerlassenen Butter hierzu die holländische Sauçe (Nr. 45) gegeben wird, wovon etwas über den Fisch gegossen, das andere extra mitservirt wird.

833. Schellfisch mit Kräutern (Aigrefin à la maître d'hôtel). Ein großer und gereinigter Schellfisch, wovon der Kopf abgeschnitten, wird der Länge nach von einander gespalten und gehäutelt, sowie der Rückgrat vorsichtig vom Fleische abgelöst. Aus diesen Filets werden querüber dreifingerbreite Stücke geschnitten, die leicht mit feinem Salz, weißem Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß gewürzt und hierauf in feinem Mehl, das mit einigen Eßlöffeln sehr feingehackter Petersilie vermischt war, panirt. Diese Schellfisch-Schnitten kommen nun in eine etwas dick mit frischer Butter bestrichene Pfanne oder Schwungcasserolle, eine Schnitte an die andere zu liegen. ¼ Stunde vor dem Anrichten wird der Schellfisch, anfangs auf offenem Feuer, dann aber auf gedecktem Feuer, auf beiden Seiten gebraten, doch so, daß der Fisch keine Farbe erhält, höchstens blaßgelb; jetzt wird zu gleichen Theilen weiße kochende aber nicht fette Fleischbrühe und saurer oder süßer Rahm daran geschüttet, daß die Schnitten bis zur Hälfte davon bedeckt sind, das Ganze unter anhaltendem Schütteln

einige Mal aufgekocht, mit Citronensaft im Geschmacke erhöht, die Schnitten im Kranze angerichtet und mit ihrer Sauçe übergossen.

Eine Zugabe von Champignons (Nr. 98) erhebt diese Schüssel zu einem ausgezeichneten Gericht.

Ebenso gut können diese Schellfisch-Schnitten, nachdem solche gebraten (sautirt) sind, mit irgend einer andern beliebigen Buttersauçe (Nr. 42—46) gegeben werden.

834. Schellfisch auf der Platte. Wenn ein schöner, großer und recht frischer Schellfisch geschuppt, gespalten und reingewaschen ist, schneidet man denselben in 2 Zoll (5 Ctm.) breite Schnitten, die dann mit einem Tuche abgetrocknet und über eine stark mit frischer Butter bestrichene Schüssel eingetheilt werden. Folgende Ingredienzien kommen lagenweise dazwischen und darüber: 8 Loth (120 Gr.) gewaschene, ausgegrätete und feingehackte Sardellen, einige feingehackte und ausgedrückte Zwiebeln oder Schalotten, 2 Loth (30 Gr.) feine Capern, sowie einige dünne Citronenscheiben und etwas ganzer Pfeffer. Obenauf gibt man noch etwas kleingebröckelte frische Butter, ungefähr 2 Loth (30 Gr.), bedeckt dann die Schüssel mit einem festschließenden Deckel und stellt solche auf mäßiges Kohlenfeuer, oder besser noch in einen nicht zu heißen Ofen. Nach ungefähr einer starken halben Stunde ist der Schellfisch gar. Man servirt ihn sogleich, ohne weitere Zuthaten, auf derselben Schüssel.

835. Kabliau mit Kartoffeln und Butter. Schneide den gereinigten Kabliau in passende Scheiben und beobachte damit dasselbe Verfahren, wie beim Schellfisch (Nr. 831). Was dort gesagt ist, gilt auch hier.

836. Kabliau mit Anchovy-Sauçe. Wenn ein schönes Stück Kabliau mit Sorgfalt gekocht ist (s. Schellfisch Nr. 831), wird es aus dem Wasser gehoben, angerichtet, mit einem Kranze ganzer Petersilie umgeben und folgende Sauçe extra dazu servirt.

Zwei Eßlöffel voll feines Mehl, 6 Loth (90 Gr.) frische Butter und zwei Eßlöffel voll kaltem Wasser, werden in einer passenden Casserolle mit einem Kochlöffel gut verrührt und mit etwas weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt. Kurze Zeit vor dem Anrichten, wenn der Kabliau gar ist, wird zur Hälfte weiße magere Fleischbrühe und zur Hälfte vom kochenden

Kabliauwasser damit aufgefüllt und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich eine gebundene zarte Sauçe bildet, die alsdann mit einigen Eßlöffeln voll Sardellen-Essenz (Essence of anchovys) zum angenehmen und piquanten Geschmacke gesteigert wird.

837. Kabliau mit Beschamelle (Cabliau à la béchamelle). Das Uebriggebliebene von einem gekochten Kabliau, Türbot u. s. w. wird auf kleine Stücke gebrochen, die Haut und Gräten werden davon entfernt, dann die Fischstückchen mit der nöthigen Beschamelle (Nr. 20) hinlänglich begossen und, unter anhaltendem Schwingen auf dem Feuer heißgemacht, doch ohne kochen zu lassen. Es wird gewöhnlich in eine Butterpastete (Vol-au-vent) oder in eine bordirte Schüssel angerichtet. Eine ziemlich starke Würze von Muskatnuß und Citronensaft gibt diesen Gerichten einen angenehmen Geschmack, sowie die Beimischung von feingehackter Petersilie nie fehlen darf.

Es kann zu diesem Gerichte auch eine jede von den Buttersauçen (Nr. 42—47) genommen werden.

838. Kabliau mit feinen Kräutern (Cabliau à la maître d'hôtel). Auch zu dieser Schüssel kann das Fleisch von irgend einem zur Tafel gewesenen Seefische benutzt werden.

Nachdem der Fisch ausgegrätet und auf kleine Stücke gebrochen ist, wird er in die Schüssel gelegt, worin derselbe zu Tische kommt. Er wird nun mit weißem Pfeffer bestreut und mit Kräuterbutter (Nr. 63) fingerdick bestrichen, alsdann 15 Minuten in einen nicht zu heißen Ofen gestellt. Die Oberfläche kann auch mit geriebenem Weißbrod oder geriebenem Parmesankäs, oder mit beiden zusammen bestreut werden.

Die Sauçe Nr. 44 wird bei Tisch extra mitservirt.

Da ein leichter Geschmack von Knoblauch bei Seefischen nicht unbeliebt ist, so bleibt zu bemerken, daß demzufolge ein Gliedchen Knoblauch mit einem Messer oder silbernen Löffel zerquetscht wird, der Löffel oder das Messer wird nun in die Sauçe gehalten und theilt so derselben auf diese Art den Geschmack mit. Dieses Gericht sowie das von Nr. 837, geben, wenn sie mit etwas Sorgfalt zubereitet sind, angenehme Sparschüsseln.

Statt des Kabliaus kann ebenso gut auch Schellfisch, Türbot, Stockfisch u. dgl. m. verwendet werden.

839. Türbot oder Steinbutte mit Kartoffeln und Butter. Der Türbot ist ein flacher, beinahe runder Fisch, ringsum mit Floßfedern versehen, auf dem Rücken hat er eine schwarze, am Bauche eine weiße Haut und ist mit sehr kleinen Schuppen bedeckt; auf dem Rücken befinden sich mehrere hornartige Warzen.

Kocht man einen kleinen Türbot von einigen Pfund, so bleibt derselbe in der Regel ganz. Hat man aber einen großen Fisch, so wird er seiner Länge nach durchgeschnitten und dann in Stücke von passender Größe getheilt.

Das Reinigen des Fisches geschieht, indem man an der Bauchseite, beinahe am Kopfe, die Ohrflossen und das Eingeweide herausnimmt (was mit einigen Schwierigkeiten verbunden ist), die Floßfedern ringsum abhackt und den Fisch schuppt. Wurde nun der Türbot reingewaschen von innen und außen, so wird derselbe gekocht und in allen Stücken behandelt, wie solches beim Schellfisch (Nr. 831) angegeben ist.

840. Türbot mit Anchovy-Sauçe. Siehe Kabliau (Nr. 836), dann aber auch, was von den Seefischen im Allgemeinen (Nr. 830) und beim Schellfisch (Nr. 831) gesagt ist.

841. Türbot auf dem Roste (Turbot grillé). Nachdem der Türbot längere Zeit gewässert ist, werden die Floßfedern, die rings um den Fisch gehen, abgehackt; der Fisch wird alsdann inwendig reingewaschen, abgetrocknet, einige Stunden in die trockene Baize (Nr. 126) gelegt und auf dem Roste, über schwacher Gluth, langsam gebraten. Die schwarze Rückenseite kommt zuerst auf den Rost zu liegen, nach ungefähr 15 Minuten, je nach der Dicke vom Fisch, wird er gewendet (s. Salmen. Nr. 761) und völlig gargebraten. Beim Anrichten werden einige Einschnitte in den Fisch gemacht, in welche Kräuterbutter (Nr. 63), die hierzu in ihrer Würze noch mit etwas Cayennepfeffer vermehrt ist, gestrichen wird. Eine Austernsauçe (Nr. 18) oder genuesische Sauçe (Nr. 47) wird dazu servirt.

Zu Allem, hauptsächlich aber bei Fischen, die auf dem Roste gebraten werden, muß der Rost schon vorher heiß und mit etwas Oel oder Speck dünn bestrichen sein.

842. Die Makrele (Maquereaux). Wird ganz wie der vorhergehende Türbot zubereitet.

843. Lapperdan, auch Bolch genannt. So wird der gesalzene Kabliau im Handel genannt; man bekommt denselben bei den Fischhändlern schon gewässert, d. h. entsalzen zu kaufen. Die Rückenstücke (Kammstücke) sind am besten.

Gekocht wird der Lapperdan auf dieselbe Art und mit derselben Sorgfalt wie der Schellfisch (Nr. 831). Siehe auch Nr. 830 über die Seefische im Allgemeinen.

844. Gebackene Scholle, Solle (Soles frit). Nachdem die Haut an der Scholle abgezogen und die Floßfedern ringsum mit einer Scheere abgeschnitten sind, wird sie mit Mehl abgetrocknet, in verschlagene Eier getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt und in schwimmendem, heißem Fett von hellbrauner Farbe gebacken. Eine Austernsauçe (Nr. 18), Krebssauçe (Nr. 17) oder eine von den Buttersauçen (Nr. 42—47) wird extra dazu gegeben, oder auch nur eine in Viertel geschnittene Citrone.

845. Schollschnitten (Filets de sole). Das ganze Fleisch von einer abgehäutelten Scholle wird losgelöst, welches ganz leicht geschieht, wenn man mit einem scharfen und dünnen Messer in die Mitte von der Scholle, am dicken Grat, einschneidet und auf beiden Seiten dann der Länge nach das Fleisch ablöst; es gibt vier lange, zollbreite Streifen (Filets), die dann in ihrer Mitte querüber durchgeschnitten werden. Sie kommen nun in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserolle zu liegen und werden mit weißem Pfeffer, Muskatnuß und feingehackter Petersilie bestreut. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie im Ofen oder auf dem Feuer gargemacht, 3 Minuten reichen hierzu hin, und sie werden dann aus ihrer Butter im Kranze angerichtet und mit einer weißen Sauçe begossen. Eine jede von den weißen Sauçen oder von den Buttersauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) kann hierzu genommen werden. Die jedesmalige Sauçe bestimmt dann den Namen des Gerichts.

846. Der Carlet (Carlet). Der Carlet erleidet dieselbe Zubereitung wie die Scholle, vorzugsweise jedoch gebacken. Siehe Nr. 844.

847. Der Stockfisch (Morue). Der schon gewässerte Stockfisch wird in kochendes Wasser gelegt und, zugedeckt, eine halbe

Stunde ziehen gelassen, in dieser Zeit wird in einer passenden Casserolle Butter, im Verhältniß zum Fisch, heiß gemacht. Der Stockfisch wird nun aus dem Wasser gehoben, ablaufen gelassen, die Gräten davon gethan und in die heiße Butter geworfen, er wird nun einigemal umgeschwungen, angerichtet und entweder mit feingehackter Petersilie, oder geriebenem und in Butter geröstetem Weißbrod, oder mit gerösteten Zwiebeln bestreut.

Der in Wasser gekochte Stockfisch kann auch auf einer Unterlage von gekochten Kartoffeln oder in Salzwasser weichgekochtem, aber trocknem Reis angerichtet werden. Er wird gleichfalls mit geröstetem Brod, Zwiebeln oder Petersilie und Butter begossen.

848. **Stockfisch mit Oel und Kräutern** (Morue à la provençale). Zu 2 Pfund (1 Kilogr.) in Wasser abgekochtem Stockfisch wird ein Eßlöffel voll feingehackter Petersilie, ebenso viel Schalotten und zwei feingehackte Gliedchen Knoblauch, nebst acht Eßlöffel voll vom feinsten Oele genommen. Der aus dem Wasser gehobene und ziemlich trockene Stockfisch wird mit dem Oele, der Petersilie u. s. w., mit Salz und Pfeffer in eine passende Casserolle gethan und auf dem Feuer, unter anhaltendem Schwingen, nach und nach mit sechszehn Eßlöffel voll Oel vermengt, bis es das Ansehen einer weißen Sauçe bekommt. Er wird dann sogleich in eine bordirte Schüssel angerichtet und zu Tische gegeben.

Man kann den gekochten Stockfisch auch so zubereiten, wie es bei den Seefischen im Allgemeinen angedeutet ist (Nr. 830). Den Stockfisch bekommt man schon gewässert zu kaufen.

849. **Die Häringe** und

850. **Die Sardellen.** Sie kommen ebenfalls nur gesalzen zu uns und werden ohne weitere Zuthaten so verbraucht. Jedoch werden sie auch sehr häufig gebacken, demzufolge wird der Häring gehäutelt, gewaschen und gespalten, die Sardelle aber nur gewaschen und gespalten. Sie werden alsdann längere Zeit, je nachdem sie scharf sind, in kalte Milch gelegt, dann abgetrocknet, zuerst in Mehl, dann in verschlagene Eier und in geriebenem Weißbrod panirt. Sie können entweder in einer Cotelettepfanne, mit zerlassener Butter, oder auf dem Roste über schwacher Gluth gebraten werden.

851. Die Bückinge oder Bücklinge kommen ebenfalls schon gesalzen und geräuchert zu uns. Die kleinsten, sogenannten Vollbückinge, sind die besten.

Sie werden meistens gebacken und mit Eiern gegeben; nachdem der Bücking abgezogen, gespalten, der Kopf und der dicke Grat davon geschnitten ist, wird er in wenig Butter über schwachem Feuer eine Minute gebraten, dann gewendet, zwei Eier dazu geschlagen, fertig gebraten und so ohne weitere Zuthaten zu Tische gegeben. Man kann auch die Bückinge und die Eier allein backen, die Eier kommen dann über den angerichteten Bücking zu liegen.

Die englischen oder Süß-Bückinge können auch roh gegessen werden.

852. Der Caviar. Es dürfte hier wohl am rechten Orte sein, einige Anweisung über den in neuerer Zeit so sehr gern bei Tische gesehenen Caviar zu geben, der namentlich, nach der Suppe gereicht, stets ein sehr willkommnes Gericht ist.

Der Caviar ist der Rogen von dem Stör, Hausen und Sterlet, welche Fische in allen europäischen Meeren zu finden sind. Zur Laichzeit gehen die Fische, wie viele andere, aus dem Meere in die zunächst gelegenen Flüsse; deshalb findet man zu solcher Zeit derselben Viele in der Wolga, Donau, Elbe und Weichsel, namentlich werden an der Mündung der Wolga bei Astrachan deren eine große Menge gefangen. Diesen wird alsdann der Bauch aufgeschnitten, der Rogen herausgenommen, davon die feine Haut abgelöst und, nach einigem Auswässern, mit dem nöthigen Salz vermengt. In kleine Fässer gefüllt wird dies nach allen Weltgegenden versendet und ist dieser Caviar in den Delicatessen-Handlungen größerer Städte stets zu kaufen.

Man gibt den Caviar aus den Fäßchen gewöhnlich auf eine Christallschale und servirt dazu frische, schön geformte Butter und leicht geröstete Weißbrodschnitten, öfters auch in Viertel getheilte Citrone und sehr fein geschnittene Zwiebeln; damit solche ein weißes Ansehen bekommen, werden sie gewaschen, was auf folgende Art geschieht: Nachdem die Zwiebeln äußerst fein gehackt ist, legt man solche in das Eck einer Serviette, dreht die Serviette leicht zusammen und taucht die so eingeschlossene Zwiebel

mehrere Mal in kaltes Wasser, das jedesmal mit der Hand wieder ausgedrückt wird, bis das Wasser hell erscheint.

Der Caviar vom Sterlet und der vom Hausen werden beide dem vom Stör vorgezogen und sollen in einer kleinkörnigen, schwarzgrauen und ziemlich dicken Substanz erscheinen und einen etwas säuerlichen, jedoch keinen thranigen Geschmack haben.

Drei und zwanzigster Abschnitt.

Krebse, Frösche, Austern und Schnecken.

853. Gekochte Krebse (des écrevisses). Nachdem die möglichst großen Krebse gewaschen, werden sie, wenn es dreißig Stück sind, mit 4 Loth (60 Gr.) frischer Butter, einer starken Hand voll Salz und einer Hand voll zusammengebundener Petersilie in eine passende Casserolle gethan; sie werden alsdann mit einem Löffel voll kochendem Essig oder Wein begossen, zugedeckt 10 Minuten gekocht, in welcher Zeit sie schön roth geworden sein müssen. In einer Serviette angerichtet, mit frischer Petersilie verziert, werden sie, so heiß wie nur immer möglich, zu Tische gegeben.

Eine Würze von Kümmel ist bei Krebsen sehr beliebt, er wird dieserhalb in Essig mitgekocht, der dann durch ein Sieb über die Krebse geseiht wird. Während dem Kochen müssen die Krebse nothwendigerweise einige Mal umgeschwungen werden, damit die obenliegenden unten hin kommen.

854. Der Hummer oder Seekrebs (l'Homard). Wird ganz wie der vorhergehende Krebs (Nr. 853) gekocht, zu seinem Garwerden braucht er eine halbe Stunde Zeit.

Der Hummer wird auch kalt mit Essig und Oel oder mit einer kalten italienischen Sauçe (Nr. 53) gegessen.

855. Faschirter Hummer (Homard au gratin). Der gekochte Hummer wird ausgebrochen, doch so, daß die Schalen vom Kopf und Schwanz ganz bleiben. Das Fleisch wird nun in kleine Würfel geschnitten und mit sehr dicker Beschamelle (Nr. 20), die in ihrem Geschmacke mit Salz, Glace und Cayennepfeffer kräftig gehoben ist, vermengt und in die reingewaschenen Schalen gefüllt. Die Oberfläche wird mit einem Messer glatt gestrichen, mit geriebenem Weißbrod dick bestreut und mit zerlassener Butter bespritzt. Diese Schalen werden nun einige Minuten in den heißen Ofen gestellt, um ihnen Farbe zu geben, und werden dann auf einer Serviette, mit Petersilie begränzt, angerichtet.

Sollte der Ofen nicht so heiß sein, daß die mit Brod bestreute Oberfläche eine gelbe Farbe bekommt, so wird eine glühende Kohlenschaufel darüber gehalten.

856. Krebs- oder Hummerkuchen (Pain d'écrevisses ou d'homards). Bereite von irgend einem Fisch eine Fasche (Nr. 117), alsdann schneide das Fleisch von gekochten Krebsen oder Hummern in kleine Würfel und mische es unter die durch ein grobes Sieb getriebene Fasche, die in eine glatte, runde Form, welche mit Butter gut bestrichen und mit Krebsschwänzchen ausgelegt ist, gefüllt wird. Die Form wird nun in ein anderes passendes Geschirr, worin kochendes Wasser ist, gestellt und im abgekühlten Ofen eine Stunde gebacken; der Kuchen wird dann behutsam auf die passende Schüssel gestürzt und mit einer Beschamelle (Nr. 20) begossen, die hierzu mit Krebsbutter (Nr. 62) zart roth gefärbt und mit einigen Eßlöffeln voll Sardelleneſſenz, mit etwas Cayennepfeffer und Citronensaft in ihrem Geschmacke gehoben ist.

857. Die Krabbe kann in Allem wie der Krebs oder wie der Hummer zubereitet werden.

858. Gebackene Froschschenkel (des grenouilles frits). Die Froschschenkel werden schon gereinigt und dressirt zum Verkaufe gebracht. Nachdem sie gewaschen und abgetrocknet sind, werden sie mit Salz, Pfeffer und feingehackter Petersilie bestreut, in Mehl umgewälzt, dann in verschlagene Eier getaucht und in

geriebenem Weißbrod panirt. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem, ziemlich heißem Fett von gelber Farbe gebacken, gehäuft angerichtet und mit gebackener Petersilie und Citronenscheiben begränzt.

Man kann die Froschschenkel auch, nachdem sie gewaschen sind, einige Zeit in die trockene Baize (Nr. 126) legen, dann abtrocknen, in Bierteig (s. 29. Abschnitt) tauchen und in heißem, schwimmendem Fett backen.

859. Fricassée von Froschschenkel (Fricassée de grenouilles). Ungefähr fünfzig Froschschenkel werden, nachdem sie gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet sind, in einer passenden Casserolle mit 8 Loth (120 Gr.) Butter, dem nöthigen Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß, unter öfterm Umschwingen, 15 Minuten lang weiß gedämpft. Die Butter wird dann abgeschüttet und dafür so viel legirte Sauçe (Nr. 16) über die Schenkel, als nöthig ist, um dieselben zu bedecken, gegossen; sie werden nun untereinander geschwungen und mit sehr feingehackter Petersilie bestreut, in eine bordirte Schüssel angerichtet (s. Einleitung das Einfassen der Schüsseln).

Man kann die Froschschenkel auch, nachdem sie in Butter auf dem Feuer einige Minuten angezogen haben, mit Mehl bestäuben, noch einige Minuten umschwingen, dann mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllen und garkochen. Die Sauçe wird mit dem gehörigen Geschmacke versehen und beim Anrichten mit einigen Eiergelb legirt (s. legirte Sauçe Nr. 16).

860. Cotelette von Froschschenkel (Cotelettes de grenouilles). Von drei bis vier reingewaschenen und abgetrockneten Froschschenkeln wird das Fleisch abgeschnitten und feingehackt. Davon wird nun eine Cotelette gemacht, indem man einen ganzen Froschschenkel nimmt und das gehackte Fleisch mit leichtem Häckeln an den ganzen Schenkel befestigt, und demselben die Gestalt einer Lammscotelette gibt. Diese werden mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß bestreut und zuerst in geriebenem Weißbrod panirt, dann in verschlagene Eier getaucht und nochmals in Brod panirt. Sie können mit Butter in eine Cotelettepfanne oder auf dem Roste, über ziemlich starker Gluth, gebraten werden.

861. Die Austern werden meistens roh mit Citronensaft gegessen. Beim Oeffnen muß man Acht haben, daß die Auster nicht zerschnitten wird und vom Safte nichts verloren geht.

Je frischer die Austern, desto besser sind sie, die englischen haben vor allen andern den Vorzug.

862. Grillirte Austern (Huîtres au gratin). Drei bis vier Dutzend Austern werden, nachdem sie geöffnet und von ihrer Schale losgelöst sind, mit ihrem Saft in eine Casserolle gethan, auf starkes Feuer gestellt, kochend heiß gemacht und dann auf ein Haarsieb geschüttet. Der Bart und der Magen von den Austern wird nun weggenommen und es wird ein halber Eßlöffel voll von der weißen Einbrenn (Nr. 13) mit dem abgelaufenen Austernsafte — von dem durchaus nichts verloren gehen darf — und der nöthigen Fleischbrühe auf starkem Feuer zu einer dicken Sauçe abgerührt, die mit einem Eßlöffel voll Sardellenessenz, etwas Cayennepfeffer, wenigem Salz und feingehackter Petersilie gewürzt wird. Die Austern kommen nun dazu, und nachdem Alles gut vermischt ist, werden sie in eigens hierzu bestimmte natürliche oder silberne Muscheln gefüllt, obenauf mit geriebenem Weißbrod bestreut, mit zerlassener Butter betropft und 10—15 Minuten in einen heißen Ofen gestellt, um ihnen Farbe zu geben. Sie können auch auf einem Roste über starke Gluth gestellt und eine glühende Schaufel darüber gehalten werden.

Man kann die Austern auch ganz einfach in ihren Schalen braten, sie werden demnach, wenn sie geöffnet sind, mit einem Stückchen Butter belegt, mit Reibbrod bestreut und einige Minuten im heißen Ofen oder auf dem Roste gebraten.

863. Austern mit Parmesankäs (Huîtres à la Napolitaine). Nachdem die Austern geöffnet und die Bärte davon genommen sind, werden sie mit ihrem Safte in dick mit Butter bestrichene Muscheln gefüllt, mit etwas weißem Pfeffer, feingehackter Petersilie und mit viel geriebenem Parmesankäs bestreut und im heißen Ofen so lange gebacken, bis der Käs anfängt zu schmelzen und die Oberfläche eine gelbe Farbe bekommt.

864. Gefüllte Austern (Huîtres farcées). Von irgend einem Fische wird eine Fasche (Nr. 117) zubereitet, womit, nachdem sie durch ein grobes Sieb getrieben ist, die zum Füllen

bestimmten Muscheln dünn belegt werden, hierauf kommen die in ihrem Saft einmal aufgekochten und gereinigten Austern (Nr. 862) zu liegen, diese werden dann abermals mit Fasche bedeckt, mit Reibbrod bestreut, mit zerlassener Butter betropft und im Ofen gelb gebacken.

865. Gedünstete Austern (Huîtres à la Trieste). Dieselben werden, nachdem sie geöffnet und die Bärte davon abgenommen sind, aus ihren Schalen losgelöst, in eine Casserolle gethan und in ihrem eigenen Safte, nebst einem wenig Butter, geriebenem Brod und Muskatnuß, etwa 5—10 Minuten lang, gedämpft; beim Anrichten kömmt ein Löffel voll Madeira hinzu. Die auf solche Weise zubereiteten Austern sind als Ragoût zum Einfüllen in kleine Ragoût-Pastetchen (s. Abschnitt von den Butterteigbackereien) bestimmt.

866. Gefüllte Schnecken. Die Schnecken werden in kochendes Wasser geworfen und einmal aufgekocht, dann herausgelegt, und es wird nun mit einer Gabel die eigentliche Schnecke aus ihrem Haus gezogen, die, nachdem sie mehreremal gewaschen und alles Schwarze davon genommen ist, feingehackt wird. Wenn es fünf und zwanzig Schnecken sind, so wird das gehackte Fleisch mit vier fein gehackten Sardellen, einem Eßlöffel voll feiner Petersilie, ebenso viel Champignons und der Hälfte so viel gehackten Schalotten oder Zwiebeln untereinander gemengt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und mit 6 Loth (90 Gr.) Butter, einer starken Hand voll geriebenem Weißbrod auf dem Feuer einige Minuten lang geröstet, dann mit vier bis fünf Eßlöffel voll saurem Rahm aufgekocht, mit vier Eiergelb legirt und nun in die sehr reingewaschenen und getrockneten Gehäuse gefüllt. Diese werden eines an das andere, mit der Oeffnung nach oben in eine Bratpfanne gestellt, mit Reibbrod bestreut, mit zerlassener Butter betropft und im heißen Ofen 15—20 Minuten gebraten. Beim Anrichten wird jedes Gehäuse an der Oeffnung mit etwas Citronensaft besprengt.

Man kann auch von der angegebenen Fasche, ohne Schneckenfleisch, in die gereinigten Gehäusen füllen, dann die gewaschene Schnecke hinzu thun, mit der Fasche zustreichen und dieselben wie die anderen beendigen.

867. Schnecken in weißer Sauçe. Die vorhergehenden gekochten und gereinigten Schnecken werden mit 4 Loth (60 Gr.) Butter, einer Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, und mit einem Lorbeerblatt auf schwachem Feuer einige Minuten weiß geröstet, dann mit einem Eßlöffel voll Mehl bestreut, abermals einige Minuten geröstet, und mit der nöthigen Fleischbrühe in der Weise aufgefüllt, daß es eine nicht sehr dünne Sauçe gibt. Nach einer Stunde langsamen Kochens wird die Zwiebel und das Lorbeerblatt herausgenommen, der Schaum davon gethan und das Ganze mit Salz, Muskatnuß, weißem Pfeffer und Citronensaft gewürzt, mit drei oder vier Eiergelb legirt, in eine bordirte Schüssel (s. Einleitung das Einfassen der Schüsseln) angerichtet und mit feingehackter Petersilie bestreut.

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Die Gemüse.

868. Spargel mit Sauçe (Asperges à la sauçe). Die geschabten und reingewaschenen Spargel werden in passende Theile zusammengelegt, mit den Köpfen leicht auf den Tisch gestoßen, damit sie so ziemlich gleiche Größe bekommen, dann fest zusammengebunden und unten abgeschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, weich gekocht, dann herausgehoben, auf die gehörige Schüssel gelegt und aufgebunden. Eine von den Sauçen (Nr. 42 oder 46) die jedoch mit einer Liaison von 2 Eiergelb legirt ist (s. Einleitung S. 7) wird extra dazu gegeben, oder auch nur zerlassene Butter, oder in Butter gelb geröstetes Weißbrod.

Unter den verschiedenen Arten von Spargel wird der grüne für den besten gehalten. Je frischer der Spargel, desto saftiger und zärter ist er. Sollte man gezwungen sein, ihn längere Zeit

aufzubewahren, so muß er in feuchte Tücher eingeschlagen und an einen kühlen Ort gestellt werden.

869. Pflückspargeln (Points d'asperges). Hierzu nimmt man die dünnen und kleinen Spargel, die in ihrer Mitte, oder überhaupt da, wo sie sich ganz leicht abbrechen lassen, abgebrochen werden. Nachdem diese Stücke von den daran sitzenden schuppenähnlichen Blättchen gereinigt sind, werden sie vom Kopf ab auf erbsengroße oder größere Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und dann abgeschüttet. Ungefähr 2 Schoppen solcher Spargeln werden mit einem Löffel voll von der etwas dick gehaltenen Sauçe (Nr. 42 oder 46) begossen, mit Muskatnuß und Citronensaft gewürzt, leicht untereinander gemengt und angerichtet. Die Sauçe muß mit einigen Eiergelb legirt sein (s. Einleitung Seite 7).

Als selbstständige Schüssel werden sie mit dreieckig geschnittenen und in Butter gelb gebackenen Weißbrodschnitten eingefaßt, meistens dienen sie jedoch als Unterlage zu verschiedenen Gerichten.

Eine leichte Würze von Zucker ist nicht unangenehm.

870. Artischocken mit Sauçe (Artichauts à la sauçe). Die oberen spitzigen Blätter der Artischocken werden gleich zugeschnitten, sowie auch der Stengel, das Grüne und die kleinen Blätter unten weg zu nehmen sind. Sie werden nun in Salzwasser ungefähr eine halbe Stunde, weichgekocht, dann aus dem Wasser gelegt, und es wird der Samen inwendig herausgenommen, ohne die Artischocken zu zerbrechen. Beim Anrichten werden sie über ein Tuch oder ein Sieb umgestürzt, damit das Wasser abläuft, dann auf die passende Schüssel angerichtet und mit einer von den Sauçen Nr. 42 oder 46 vollgefüllt. Das Artischockenwasser darf, seines bittern Geschmackes wegen, zu keiner Sauçe verwendet werden.

Um das Aushöhlen der Artischocken zu erleichtern, legt man sie nach ihrem Garkochen einige Minuten in kaltes Wasser, und nach dem Reinmachen wieder in ihren Sud, damit sie heiß bleiben.

Das Weichsein der Artischocke wird daran erkannt, daß, wenn man sie an den mittleren Blättern anfaßt, dieselben leicht herausgehen.

Man kann die Artischocken auch roh in zwei oder vier Theile schneiden und wie die obenangeführten kochen und reinigen, sie werden dann rundlaufend, aufrechtstehend angerichtet, und der fleischige Theil (der Käs der Artischocken) wird mit der Sauçe begossen.

871. Gebackene Artischocken (Artichauts frits). Die Artischocken werden roh auf vier oder fünf Theile geschnitten, der Samen und beinahe alle Blätter, bis auf einige zum Anfassen, werden davon genommen, und dann dieselben in Salzwasser halb weichgekocht. Hierauf werden sie einige Zeit in die trockene Baize (Nr. 126) gelegt, alsdann abgetrocknet, in Bierteig (s. im 29. Abschnitt) getaucht und in heißem, schwimmendem Fett ausgebacken.

Hierzu können auch die schon zu Tische gewesenen Artischocken verwendet werden, wenn man von solchen die Sauçe in warmem Wasser abwascht, sie dann in Stücke schneidet und in die trockene Baize (Nr. 126) legt; man kann sie alsdann den zweiten oder dritten Tag backen.

872. Artischocken mit Kräutern (Artichauts à la barricoule). Die nicht ganz weichgekochten, aber ausgehöhlten Artischocken (Nr. 870) werden mit denselben Kräutern, wie sie bei den Kalbsmilchnern in Papier (Nr. 320) angezeigt sind, gefüllt, mit Bindfaden überbunden, in eine stark mit Butter bestrichene Cotelettepfanne gestellt und im heißen Ofen völlig gargebacken. Beim Anrichten wird der Bindfaden weggenommen und in jede Artischocke wird ein Eßlöffel voll Sauçe (Nr. 26, 32 oder 39) gegossen.

873. Gefüllte Artischocken (Croquettes d'artichauts). Der fleischige Theil von nicht sehr großen Artischocken wird von allen Blättern befreit, rein und rund zugeschnitten, sogleich mit Citronensaft eingerieben und in Salzwasser, Butter und Citronensaft weichgekocht. Nach dem Erkalten werden die Artischockentheile heraus gelegt, die natürliche Höhlung wird noch etwas erweitert und mit einem kalten Salpicon (Nr. 112) oder sonst einer beliebigen Fasche gefüllt, nun wird eine andere passende Artischocke oben aufgelegt und zuerst in Mehl panirt, dann in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt.

Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie in heißem Fett schnell ausgebacken und gehäuft, mit gebackener Petersilie angerichtet.

Es ist gut, wenn man sie doppelt panirt.

874. Gedämpfte Artischocken (Artichauts à la Lyonaise). Die zugeschnittenen Artischocken (Nr. 871) werden, eine an die andere, in eine flache, stark mit Butter bestrichene Casserolle gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und nun sehr langsam, fest zugedeckt, am besten im Ofen, ungefähr 1 1/4 Stunden, gedämpft. Sie sollen sehr weich sein und eine schwach gelbe Farbe haben. Beim Anrichten werden sie mit Jus und Citronensaft leicht begossen.

875. Artischocken mit saurer Gelée, Aspic (Artichauts à la gelée). Die Artischocken (Nr. 873) werden zugeschnitten und gekocht, nach ihrem gänzlichen Erkalten werden sie abgetrocknet und über eine dünne Lage feingehäckelter Aspic (Nr. 10) angerichtet, in die Vertiefung einer jeden Artischocke wird etwas von der Oelbutter Nr. 59 oder 60 gefüllt.

Die Artischocken als Verzierung zu andern Schüsseln oder zu Ragoût sind Nr. 103 angegeben.

876. Cardonen mit brauner Sauçe (Cardons à l'espagnole). Die langen Blätter der Cardonen werden an der Wurzel abgeschnitten und auf 4—5 Zoll (10 Ctm.) lange Stücke getheilt, dann in kochendes Wasser gelegt und so lange — ungefähr 10 Minuten gekocht, bis sich von der Oberfläche eine schleimige Haut abziehen läßt, das am besten geschieht, wenn man die Cardonen mit grobem Salze reibt. Sie werden dann in kaltem Wasser abgekühlt, auf beiden Seiten glattgeschnitten und in sehr fetter Fleischbrühe, die mit wenigem Salz und stark mit Citronensaft oder etwas Essig gewürzt ist, langsam 4—5 Stunden gekocht. Nach einigem Abkühlen werden sie auf ein reines Tuch gelegt, abgetrocknet, dann in einer passenden Casserolle mit der nöthigen braunen Sauçe (Nr. 24), die stark mit Glace und wenigem Zucker gewürzt ist, einmal aufgekocht und mit der Sauçe angerichtet. Einige ganze Stücke Ochsenmark, die eine halbe Stunde mit den Cardonen gekocht haben, werden oben aufgelegt.

Man nimmt nur den fleischigten, weißen Theil der Cardonen, die hohlen Stücke sind nicht gut zu gebrauchen.

877. **Cardonen mit Beschamelle** (Cardons à la béchamelle). Die vorhergehenden Cardonen werden nach ihrem Weichsein und Abtrocknen im Kranze angerichtet und mit einer Beschamelle (Nr. 20) begossen.

Sie können auch mit einer von den Buttersauçen Nr. 42, 45 oder 46 gegeben werden.

878. **Blumenkohl (Karfiol) mit Sauçe** (Chou-fleur à la sauçe). Der möglichst weiße und fest geschlossene Blumenkohl wird von allen grünen Blättern und aller Haut befreit, ohne ihn viel zu zerschneiden. Er wird dann gewaschen und in Salzwasser, mit etwas Butter, 10—15 Minuten gekocht. Beim Anrichten wird er auf ein Tuch oder ein Sieb gelegt, damit das Wasser abläuft, dann angerichtet und mit einer Buttersauçe (Nr. 42, 45 oder 46) begossen. Ist der Blumenkohl klein, so muß man ihn beim Anrichten so zusammenstellen, daß er wie ein einziger großer Kopf aussieht.

879. **Blumenkohl mit Käs** (Chou-fleur aux parmésan). Der vorhergehende weichgekochte Blumenkohl wird angerichtet und mit sehr dick gehaltener, breiartiger Sauçe (Nr. 46) bestrichen, mit geriebenem Parmesankäs stark bestreut, mit zerlassener Butter bespritzt und im heißen Ofen, ungefähr 10—15 Minuten, gebacken. Sollte der Blumenkohl im Ofen nicht Farbe genug bekommen, so wird eine glühende Schaufel darüber gehalten.

Die Sauçe muß so dick sein, daß sie sich mit dem Messer streichen läßt. Siehe auch Einleitung vom Gratiniren.

880. **Gebackener Blumenkohl** (Chou-fleur frit). Der gekochte und in seinem Wasser erkaltete Blumenkohl wird alsdann auf ein Haarsieb gelegt, in kleine Rosen getheilt, dann in Bierteig getaucht und in heißem Fett gebacken. (Siehe 30. Abschnitt, was dort über Schmalzbackerei gesagt ist.)

881. **Blumenkohl mit kalter Kräutersauçe** (Chou-fleur à la remoulade). Der nicht zu weich gekochte und in seinem Sude erkaltete Blumenkohl (Nr. 878) wird zum Ablaufen auf

ein Sieb gelegt, dann schön angerichtet und mit kalter Kräutersauçe (Nr. 53) begossen.

882. **Magnonaise von Blumenkohl** (Magnonaise de choufleur). Wenn der Blumenkohl (Nr. 878) gereinigt und gekocht ist, so wird er nach seinem Erkalten auf die zu Tische bestimmte Schüssel hoch aufdressirt und überall mit Magnonaise (Nr. 57 oder 58) bestrichen und mit kalter Aspic (Nr. 10), Sardellen, Oliven und hartgekochten Eiern geschmackvoll eingefaßt.

883. **Kohlkraut, Wirsing, Welschkorn** (Choux à la bourgeoise). Nachdem der Kohl rein belesen, gewaschen und in der Mitte durchgeschnitten ist, wird er in vielem gesalzenen Wasser so lange gekocht, bis er sich unter den Fingern weich anfühlt. Er wird nun in kaltem Wasser abgekühlt, dann jedes Stück einzeln mit der Hand leicht ausgepreßt und in eine passende Casserolle gethan. Wenn es fünf Kohlköpfe waren, so werden sie mit 6 Loth (90 Gr.) Butter belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit weniger Fleischbrühe begossen und zugedeckt langsam völlig weichgekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel voll von der Sauçe (Nr. 15 oder 24) darüber gegossen, dies noch einmal aufgekocht und dann angerichtet.

Sollte man keine Sauçe vorräthig haben, so kann man einige Eßlöffel voll von der Einbrenn (Nr. 13 oder 14) an den Kohl verrühren. Statt der Butter kann auch Gansfett oder sonst gutes Bratenfett genommen werden.

Da Zwiebeln beim Kohl, Spinat, sowie überhaupt an Gemüsen nicht für Jedermann angenehm sind, so ist es gut, wenn man die Zwiebeln fein schneidet, dann in Butter weiß röstet, mit einigen Eßlöffeln voll Fleischbrühe weichkocht und nur auf Verlangen unter das Gemüse mischt.

884. **Gedämpfter Kohl** (Choux étouffés). Der belesene, reingewaschene, in Salzwasser abgekochte und in kaltem Wasser wieder abgekühlte Kohl wird einzeln ausgepreßt, dann jedesmal zwei und zwei zusammengedrückt und in eine flache Casserolle gelegt, doch so, daß kein Kopf auf den andern zu liegen kommt und der Boden der Casserolle gerade bedeckt wird. Er wird nun mit Salz, Pfeffer, Mußkatnuß, einer Zwiebel mit einer

Gewürznelke besteckt, gewürzt, mit fetter Fleischbrühe begossen, mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind, bedeckt und langsam, ungefähr 2 Stunden, gedämpft. Beim Anrichten wird er behutsam auf die Schüssel gelegt und mit Jus oder einigen Eßlöffeln voll brauner Sauçe (Nr. 24) begossen.

Als Einfassung von Rindfleisch u. dgl. m. wird der gedämpfte Kohl nach seinem Garsein in eine lange Rolle auf eine reine Serviette gelegt, mit der Serviette überschlagen, dann mit der Hand leicht gepreßt, aufgerollt, in passende Stücke geschnitten und um das einzufassende Fleisch gestellt.

885. Kohl mit Fasan oder mit Feldhuhn (Choux au faisan ou au perdrix). Siehe Fasan (Nr. 706).

886. Gestürzter Kohl (Timbale de choux). Siehe Nr. 706. Der Kohl kann auf diese Weise ebenso gut auch mit Bratwurst, Rindszunge oder Gansleber zubereitet und nach seinem Umstürzen auf die Schüssel mit gekochten Kastanien eingefaßt werden.

887. Gefüllter Kohl (Choux farcés). Ziemlich gleiche, doch nicht zu große ganze Kohlköpfe werden, nachdem die äußeren groben Blätter davon genommen sind, reingewaschen und in Salzwasser nicht sehr weichgekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Haarsieb gelegt, damit alles Wasser ablaufen kann. Der Kohl wird nun auseinander gebreitet, der inwendige dicke Stengel herausgeschnitten und mit der Fasche (Nr. 122), die noch mit ebenso viel Bratwurstfasche (Nr. 119) genau vermengt worden ist, gefüllt. Die Blätter werden nun oben über die Fasche zusammengebogen, so daß der Kohl ein ganz geschlossenes Ansehen bekommt, hierauf wird in eine etwas flache Casserolle ein Kopf dicht an den andern gelegt, die Köpfe werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit fetter Fleischbrühe begossen, genau bedeckt und langsam — ungefähr eine Stunde — gedämpft. Beim Anrichten wird der Kohl behutsam herausgelegt, der abgefettete Saft wird mit etwas brauner Sauçe (Nr. 24) oder Jus (Nr. 2) aufgekocht und über den Kohl gegossen.

Sehr gut ist dieser Kohl, wenn zum Füllen ein Theil Brodfasche (Nr. 122), ein Theil Bratwurstfasche (Nr. 119) und ein Theil geschälter und feingehackter Kastanien genommen wird.

888. Kohlkraut, Wirsingkraut oder Welschkohl mit Kastanien (Choux au marrons). Nachdem das Kohlkraut belesen, reingewaschen, blanschirt (s. Einleitung Blanschiren) und in kaltem Wasser wieder abgekühlt ist, wird es fest ausgedrückt und mit dem Wiegmesser fein gewiegt, alsdann mit etwas Fleischbrühe und der nöthigen Butter eine halbe Stunde lang gedämpft, einige Minuten vor dem Anrichten wird das Kohlkraut mit der nöthigen Einbrenn (Nr. 13) oder Sauçe (Nr. 15) genau verrührt, einmal durchgekocht, mit Salz, wenigem Pfeffer und noch weniger Muskatnuß gewürzt.

Gleichzeitig müssen Kastanien geschält, mit Jus, etwas frischer Butter, Zucker, Salz und Pfeffer in eine passende Casserolle gethan und darin weichgedämpft worden sein; es muß so eingerichtet werden, daß die Kastanien weich, aber dennoch ganz bleiben und daß der Saft beinahe ganz eingekocht ist und die Kastanien hübsch glasirt aussehen.

Das Anrichten kann auf zweierlei Art stattfinden, entweder wird das Kohlkraut in die Mitte der Schüssel erhöht angerichtet und die Kastanien werden im Kranze darum gelegt, oder es wird in die Mitte des angerichteten Kohlkrauts eine Vertiefung gemacht und da hinein die Kastanien gegeben.

889. Rosenkohl (Choux de Bruxelles). Der reinbelesene und gewaschene Rosenkohl wird in Salzwasser halb weichgekocht, dann abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt, und nachdem er abgelaufen ist, wird er mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt und mit der nöthigen Butter auf ziemlich starkem Feuer gargedämpft und ganz trocken angerichtet.

Der Rosenkohl kann auch mit einigen Eßlöffeln voll Einbrenn (Nr. 13 oder 14) und etwas Fleischbrühe, kurz vor dem Anrichten vermischt werden, oder man kann ihn auch, nachdem er in Wasser abgekocht und abgekühlt ist, mit etwas Butter belegen und mit einigen Eßlöffeln voll von der Sauçe Nr. 15, 20 oder 24 begießen und einigemal aufkochen.

Eine Hauptbedingung bleibt immer, daß der Rosenkohl schön ganz gleibt.

890. Der Blaukohl, Braunkohl, Winterkohl, die Kohlsprossen, Sprenger u. s. w. Alle diese verschiedenen Kohlarten

werden, nachdem sie rein belesen, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht sind, abgeschüttet, in vielem kalten Wasser gänzlich abgekühlt, ausgedrückt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit Fleischbrühe und der nöthigen Butter oder mit gutem Fett weichgedämpft und so angerichtet, oder mit einigen Eßlöffeln voll Einbrenn oder mit einer von den Sauçen Nr. 15, 20 oder 24 verdickt.

Sind die Stengel an diesen Gemüsen, besonders am Winterkohl, sehr dick, so wird das Kraut davon abgestreift, auch ist es gut, wenn das Kraut nach seinem Abkochen feingehackt wird.

Die Zuthat von gekochten Kastanien, sowie eine schwache Würze von Zucker ist bei diesen Kohlarten sehr beliebt.

Zu bemerken bleibt, daß man beim Dämpfen der Gemüse Sorge tragen muß, daß solche, wenn sie weich, auch jedesmal ziemlich trocken sind. Ebenso muß man auch vermeiden, daß sie zu dick oder gar pappigt werden.

891. Spinat (Épinards). Nachdem die Spinatblätter reingewaschen und in Salzwasser weichgekocht sind, werden sie mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und feingehackt. Auf ungefähr 1 Maas gekochten und feingehackten Spinat, wird eine feingeschnittene Zwiebel mit 8—10 Loth (140 Gr.) Butter oder gutem Bratenfett einige Minuten geröstet, dann wird der Spinat dazu gethan, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und, unter öfterm Umrühren, eine halbe Stunde geröstet. Einige Minuten vor dem Anrichten wird er mit etwas von der Sauçe Nr. 15, 20 oder 24 genau vermengt und sogleich servirt. Man kann auch gleich mit der Zwiebel etwas Mehl in die Casserolle thun und dasselbe mit dem Spinat rösten, und kurz vor dem Anrichten denselben mit der nöthigen Fleischbrühe oder Jus verdünnen, dann bleibt aber die Sauçe weg.

Eine Hauptbedingung beim Spinat ist das grüne Aussehen desselben und daß er recht feingehackt wird. Die grüne Farbe wird dadurch erlangt, daß der Spinat in vielem und etwas stark gesalzenem Wasser, auf starkem Feuer, völlig weich blanschirt und dann sogleich in kaltem Wasser abgekühlt wird (siehe Einleitung Blanschiren).

892. Spinat auf englische Art (Épinards à l'anglaise). Der vorhergehende blanschirte und gut ausgedrückte Spinat wird durch ein grobes Haarsieb gestrichen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und mit der Hälfte soviel Butter, als es Spinat ist, unter anhaltendem Rühren, auf starkem Feuer 1/4 Stunde geröstet und sogleich angerichtet.

893. Spinat mit süßem Rahm (Épinards à la crême). Der blanschirte, ausgedrückte und durch ein Sieb getriebene Spinat wird mit Salz, weißem Pfeffer und etwas wenig Zucker gewürzt, mit dem vierten Theil soviel Butter geröstet, alsdann wenn es 1 Maas Spinat (2 Liter) ist, wird derselbe mit 1 Schoppen (1/2 Liter) süßem Rahm (Sahne) verrührt, aufgekocht und sogleich angerichtet.

Dieser und der vorhergehende Spinat wird immer erhöht angerichtet und mit daumendick geschnittenen, Korkstopfen ähnlichen Stücken Weißbrod, die in Butter gelb gebacken sind, eingefaßt.

894. Gefüllter Spinat, Laubfrösche (Épinards farcés). Möglichst große Spinatblätter werden mit kochendem Wasser leicht überbrüht und über ein reines Tuch ausgebreitet. Hierauf wird auf jedes Blatt ein nußgroßes Häufchen Fasche gelegt und das Blatt überbogen. Nachdem alle Blätter gefüllt und zusammengebogen sind, werden sie, eins an das andere, in ein passendes Geschirr gelegt, mit Salz bestreut, mit fetter Fleischbrühe begossen und eine halbe Stunde langsam gedämpft. Beim Anrichten werden sie mit einer von den Sauçen Nr. 15, 24 oder 42 begossen.

Zur Fasche wird die Hälfte Bratwurstfüllsel (Nr. 119) und die Hälfte Panade (Nr. 122) genommen und beides zusammen tüchtig untereinander gearbeitet.

895. Spinatgrün oder Spinattopfen (Vert d'épinards). Zwei bis drei Hände voll reingewaschene Spinatblätter werden in einem Mörser feingestoßen, alsdann in ein reines Tuch gethan und stark ausgepreßt. Der Saft wird mit einigen Salzkörnern in einer Casserolle so lange auf schwaches Feuer gesetzt, bis der Saft gleichermaßen anfängt zu gerinnen. Das Ganze wird nun auf ein Haarsieb geschüttet, damit das helle Wasser ablaufe und der grüne Spinattopfen etwas abtrockne. Dieses Grün wird zum Färben von Mayonaisen, Faschen, Puddings u. s. w.

gebraucht. Zum Färben von süßen Gerichten wird es mit etwas feinem Zucker vermischt und in kleinen gut bedeckten Gefäßen an einem kühlen Ort aufbewahrt; auf diese Weise hält es sich zwei bis drei Wochen lang.

896. **Das Pürée vom Spinat** ist Nr. 89 angeführt.

897. **Kochsalat oder Salatgemüse** (Laitues à la crême). Der Salat zu Gemüse wird öfters gewaschen und alsdann blanschirt (s. Einleitung Blanschiren), nach dem Abkühlen wird er fest ausgedrückt und feingehackt; er wird nun in eine Casserolle gethan, mit etwas frischer Butter belegt, mit der nöthigen Fleischbrühe begossen und ungefähr 3/4 Stunden lang gedämpft. Einige Minuten vor dem Anrichten wird der Salat mit Salz, wenigem weißen Pfeffer und noch weniger Muskatnuß gewürzt, mit Einbrenn (Nr. 13) oder Sauçe (Nr. 15) gebunden, gehörig durchgekocht und nun noch mit einigen Eierdottern, die mit saurem Rahm verrührt sind, legirt (siehe Einleitung, Legiren und Liaison).

898. **Gefüllter Salat** (Laitues farcées). Siehe gefüllter Kohl (Nr. 887).

899. **Gekochter Endivien, gekrauster Salat** (Chicorée). Einige Köpfe gereinigter Endivien werden auf zollgroße Stückchen geschnitten, und nachdem diese gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, dann abgekühlt und ausgedrückt sind, werden sie mit der nöthigen Butter, etwas Salz und Muskatnuß auf dem Feuer langsam geröstet, alsdann mit einigen Eßlöffeln voll von der Sauçe (Nr. 15, 20 oder 24) aufgekocht und mit einigen Eiergelb, die mit saurem Rahm verrührt sind, legirt.

900. **Endivien mit süßem Rahm** (Chicorée à la crême). Bereite den Endivien in Allem wie den Spinat dieses Namens (Nr. 893). Er wird jedoch nicht durchgetrieben.

901. **Gedämpfter Endivien** (Chicorée étuvée). Der belesene Endivien wird auf zollgroße (2 1/2 Ctm.) Stücke geschnitten, reingewaschen, und mit etwas Butter nebst Salz und Pfeffer weichgedämpft, doch so, daß, wenn der Endivien gar, derselbe auch beinahe ganz trocken ist; er wird dann mit einigen Eßlöffeln voll Beschamelle (Nr. 20) vermischt.

902. Kohlraben (Chou-rave). Die jungen Kohlraben werden geschält, in dünne Scheibchen oder in Würfel geschnitten, dann in Salzwasser abgekocht, abgeschüttet, abgekühlt und mit sehr weniger Butter, etwas weißer Sauçe (Nr. 15) oder Beschamelle (Nr. 20) begossen, mit Salz gewürzt und einmal aufgekocht. Die Kohlraben können auch, nachdem sie geschält und geschnitten sind, auf schwachem Feuer mit Butter langsam weichgedämpft werden, man muß dabei große Sorgfalt darauf verwenden, daß sie schön weiß bleiben, daher muß die Casserolle fest verschlossen sein, damit nichts vom Dampf verloren geht.

Das zarte Kohlrabenkraut wird von den Stengeln abgestreift und fein nudelig geschnitten, alsdann gewaschen, blanschirt und in kaltem Wasser abgekühlt (s. Einleitung Blanschiren), nachdem wird es ausgedrückt, mit der nöthigen Fleischbrühe begossen, etwas frische Butter oder gutes Bratenfett dazu gethan und 3/4 Stunden lang gedämpft; kurz vor dem Anrichten wird es mit Einbrenn (Nr. 13) oder Sauçe (Nr. 15) gebunden, gut untereinander gerührt, aufgekocht und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt.

Beim Anrichten wird das Kohlrabenkraut auf die Schüssel etwas erhöht angerichtet, in die Mitte wird eine Vertiefung gemacht und die weißen Kohlraben hineingegeben.

903. Gefüllte Kohlraben (Chou-rave farcé). Möglichst gleich große Kohlraben, die geschält und in Salzwasser halb weichgekocht sind, werden nach dem Abkühlen unten und oben glatt zugeschnitten und nun ausgehöhlt, welches am besten mit einem passenden Ausstecher geschieht, indem man die Kohlrabe damit durchsticht. Von den herausgedrückten Stücken werden zwei dünne Scheibchen abgeschnitten, die den Deckel und Boden der Kohlrabe bilden. Sie werden nun mit derselben Fasche, wie sie beim gefüllten Spinat (Nr. 894) angegeben ist, gefüllt, oben und unten mit den Scheibchen bedeckt und in eine passende Casserolle gesetzt, mit fetter Fleischbrühe begossen, mit Salz gewürzt und so langsam weichgekocht. Beim Anrichten werden die Kohlraben auf ein Sieb oder Tuch gelegt, damit alles Fett ablaufe, angerichtet und mit etwas brauner schmackhafter Sauçe (Nr. 24) oder Beschamelle (Nr. 20) begossen.

904. Weißkraut, Süßkraut, Kappes (Chou blanc). Einige Köpfe Weißkraut werden von den äußeren groben Blättern und dem dicken Stengel gereinigt, in passende Stücke geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Nach dem Abkühlen mit kaltem Wasser wird dies Kraut ausgedrückt, grob gehackt, mit Salz gewürzt, mit fetter Fleischbrühe oder mit Butter und Fleischbrühe begossen und langsam noch eine halbe Stunde gekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten wird es mit der nöthigen weißen Sauçe Nr. 15 oder der Einbrenn Nr. 13 verdickt. Oder man schneidet eine Zwiebel fein, röstet solche mit der nöthigen Butter oder Fett, nebst einem Eßlöffel voll Mehl hellgelb, gibt das abgekochte Weißkraut dazu und läßt es mit dem nöthigen Wasser oder Fleischbrühe aufkochen.

Eine Würze von Kümmel ist bei diesem Gemüse nicht unangenehm.

905. Gedämpftes Weißkraut (Chou blanc étuvé). Das vorhergehende, geschnittene und gewaschene Weißkraut wird roh mit der nöthigen Butter, einer ganzen Zwiebel, einer Gelberübe und einem Sellerikopf in eine Casserolle gethan, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und in ungefähr 6—8 Stunden, unter öfterm Umrühren, weichgedämpft. Vor dem Anrichten wird die Zwiebel, Gelberübe und der Selleri herausgenommen und das Kraut mit der nöthigen braunen Sauçe (Nr. 24) oder braunen Einbrenn (Nr. 14) verdickt.

Ein Stück reingewaschener Schinken oder Rauchfleisch im Kraut mitgedämpft, sowie eine schwache Würze von Zucker gibt ihm einen guten Geschmack. Auch werden sehr häufig Kastanien dazu gegeben.

Es ist gut, wenn das Kraut schon den Tag vorher einige Stunden gedämpft wird, sollte es zu trocken werden, so wird etwas Fleischbrühe oder Jus daran gegossen.

906. Gefülltes Weißkraut (Chou blanc farcé). Das Kraut kann ganz wie der gefüllte Kohl (Nr. 887) behandelt, oder auch nur die einzelnen gebrühten Blätter davon wie der Spinat (Nr. 894) gefüllt werden. Das Dämpfen geschieht am besten in einem nicht zu heißen Ofen und kann 2 Stunden dauern, in welcher Zeit das Kraut öfters begossen werden muß.

Beim Anrichten wird es mit brauner Sauçe (Nr. 24), die mit dem abgefetteten Safte vom Kraut vermischt ist, begossen. Man kann es auch mit gekochten und glasirten Kastanien (Nr. 888) einfassen.

907. Sauerkraut (Choucroute). Das Sauerkraut wird am besten ganz einfach mit gutem Bratenfett und der nöthigen Fleischbrühe 5—6 Stunden sehr langsam gekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten wird etwas guter weißer Wein daran gegossen, und dann mit einer beliebigen Beilage zu Tische gegeben. Es soll sehr weich und fast ganz trocken sein. Einige Pfund frisches Schweinefleisch, im Kraut mitgekocht, gibt demselben einen guten Geschmack.

Soll das Sauerkraut gebunden sein, so wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten eine feingeschnittene Zwiebel mit etwas Mehl in Butter gelb geröstet und ans Kraut verrührt, oder man gibt etwas dick gehaltene Beschamelle (Nr. 20) daran.

Ist das Sauerkraut zu scharf, so muß es vor seinem Garkochen in kaltem Wasser gewaschen werden. Das Einschneiden sowie überhaupt das sogenannte Einmachen des Sauerkrauts nehme ich als so allgemein bekannt an, daß ich es für unnöthig halte, etwas darüber zu bemerken.

908. Sauerkraut mit Fasan,

909. Sauerkraut mit Feldhuhn und

910. Sauerkraut mit Wachteln. Siehe Nr. 705, 723 und 744.

911. Sauerkraut mit Lerchen. Hierzu wird das etwas erhöht angerichtete Sauerkraut mit einem Kranze gebratener Lerchen (Nr. 753) umgeben. Die Lerchen werden mit geröstetem Weißbrod bestreut.

912. Sauerkraut mit Has. Ein gebratener Hase (Nr. 548) wird in passende Stücke geschnitten, um das angerichtete Kraut gelegt und mit einigen Eßlöffeln voll dicker Rahmsauçe begossen.

913. Sauerkraut mit Hecht und

914. Sauerkraut mit Gansleber. Nachdem das Sauerkraut (Nr. 907) gekocht ist, wird es erhöht angerichtet und

ersteres mit einem Kranze schöner Hechtschnitten (Nr. 782), und das andere mit Gansleberschnitten (Nr. 681 oder 682) eingefaßt.

915. Gebackenes Sauerkraut mit Hecht. Hierzu kann übriggebliebener Hecht verwendet werden; der Fisch wird in ganz kleine Stücke gebrochen, alle Gräten davon genommen und diese Stückchen dann unter das sehr weichgekochte, aber ganz trockene Sauerkraut vermengt. Kopf und Schwanz vom Fisch müssen ganz bleiben.

Das Kraut wird nun über eine etwas tiefe Schüssel erhöht angerichtet und mit sehr dicker Beschamelle (Nr. 20), die noch mit einigen Eiergelb legirt ist, überall bestrichen und dick mit Reibbrod bestreut; nun werden mit der Spitze eines Eßlöffels, gleichlaufend, schwache Einschnitte über dem Ganzen angebracht, so daß es ein schuppenähnliches Ansehen bekommt, der Fischkopf wird am Rande der Schüssel etwas ins Kraut gedrückt, ebenso auch auf der entgegengesetzten Seite der Schwanz. Das Ganze wird mit zerlassener Butter betropft und ungefähr 10 Minuten lang in den heißen Ofen gestellt, um ihm Farbe zu geben.

Auf diese Art kann das Sauerkraut, hauptsächlich an Fasttagen, vielfältig verändert werden, wie z. B. mit Austern, Schnecken, Krebsen u. s. w.

916. Bayerisch-Kraut. Dieses wird aus frischem Weißkraut, das wie Sauerkraut geschnitten ist, zubereitet. Es wird ganz wie das Sauerkraut gekocht, mit dem Unterschiede, daß es gleich vom Anfange mit etwas Essig oder weißem Wein begossen und mit einer in Butter gelb gerösteten Zwiebel, sowie mit dem nöthigen Salze zum Feuer gesetzt und oft umgerührt werden muß, damit es gleichmäßig weich wird.

917. Rothkraut (Chou-rouge). Nachdem von den Rothkrautköpfen die äußeren Blätter weggenommen sind, werden dieselben in der Mitte entzwei geschnitten, der weiße Strunk wird gleichfalls mit dem Messer herausgenommen und nun das Rothkraut fein gehobelt. Gleichzeitig muß in einen passenden Topf gutes Bratenfett, mit einer oder zwei feingeschnittenen Zwiebeln, gethan und weiß geröstet werden, hierzu kommt das geschnittene Rothkraut, das mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt, mit wenigem Essig und rothem Wein begossen, gut zugedeckt und, unter öfterm

Umwenden, auf schwachem Feuer 3 Stunden lang gedämpft wird. Sollte das Rothkraut während dem Dämpfen zu trocken werden, so wird noch Wein und Fleischbrühe nachgefüllt, es soll glänzend aussehen, von blaurother Farbe sein und einen angenehmen piquanten Geschmack haben.

Hat man das Rothkraut gerne gebunden, so müssen einige Eßlöffel voll Einbrenn (Nr. 14), ungefähr 10 Minuten vor dem Anrichten, an dasselbe verrührt und mit durchgekocht werden. Manche lieben auch eine kleine Zuthat von Zucker daran.

In kupfernen Casserollen verliert das Rothkraut seine eigenthümliche Farbe, ebenso auch, wenn beim Dämpfen von Anfang zu viel Brühe daran kommt.

918. Rothkraut mit Feldhuhn (Chou-rouge au perdrix). Nachdem einige Feldhühner gerupft, ausgenommen, flammirt und dressirt sind (s. Einleitung die Dampf-Dressur), werden sie mit ziemlich vielen Zwiebelscheiben und Butter oder gutem Bratenfett und etwas Salz in einer passenden Casserolle, auf schwachem Feuer, weichgedämpft. Das Dämpfen muß so eingerichtet werden, daß die Feldhühner sowie die Zwiebeln zwar weich sind, aber dennoch weiß oder nur schwach gelb aussehen, was bei jungen Feldhühnern in einer halben Stunde der Fall ist, sind es jedoch alte Feldhühner, so wird etwas Wein und Jus daran gegossen und dieselben noch 2 Stunden langsam fortgedämpft. Gleichzeitig muß Rothkraut nach der vorhergehenden Nummer, jedoch ohne Fett und ohne Zwiebeln, gekocht worden sein. Wenn nun die Feldhühner gar sind, so werden dieselben aus der Casserolle genommen, aufdressirt, mit einigen Tropfen Jus begossen und einstweilen, bis zum Gebrauche, warm gestellt; das zurückgebliebene Fett, mit sammt den Zwiebeln, wird durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Rothkraut vermischt. Beim Anrichten werden die Feldhühner zerschnitten und im Kranze um das erhöht angerichtete Rothkraut gelegt.

Rothkraut mit Fasan und Rothkraut mit Wachteln wird auf dieselbe Weise zubereitet.

919. Rothkraut mit Lerchen (Chou-rouge garni aux alouettes). Das Rothkraut wird gedämpft, wie solches Nr. 917 angezeigt ist, es wird erhöht angerichtet und mit einem Kranze

gebratener Lerchen eingefaßt. Die Lerchen hierzu werden, nachdem sie gerupft und dressirt sind (s. Krammetsvögel Nr. 749), in eine passende Casserolle gethan, deren Boden mit Butter belegt ist, mit Salz und wenigem Pfeffer gewürzt und, unter öfterm Umschwingen, zu schwachgelber Farbe gebraten, gleichzeitig wird geriebenes Weißbrod in ausgelassener Butter gelbgeröstet, womit die um das Rothkraut gelegten Lerchen beträufelt werden.

Der Lerchenfond wird unter das Rothkraut gemischt.

920. Rothkraut mit Has (Chou-rouge aux levreaux). Um das erhöht angerichtete Rothkraut wird ein zart gebratener Hase, der in schöne Stücke geschnitten ist, im Kranze herumgelegt und mit einer kräftigen Rahm-Jus begossen.

Das Rothkraut wird gekocht, wie solches Nr. 917 gezeigt wurde; der Hase wird nach Nr. 548 gebraten.

921. Hopfen (Houblons). Die jungen, zarten Hopfenspitzen werden unten abgeschnitten, mehrere Mal gewaschen und in Salzwasser halb weichgekocht. Nachdem sie abgeschüttet und in kaltem Wasser abgekühlt sind, werden sie mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und mit Butter und der nöthigen Fleischbrühe völlig weichgekocht, doch so, daß sie auch ganz trocken sind, alsdann werden sie mit einigen Eßlöffeln voll weißer Sauçe (Nr. 15) einmal aufgekocht und mit einigen Eiergelb, die mit saurem Rahm verrührt sind, legirt (s. Einleitung S. 7). Es wird etwas feingehackte Petersilie darunter gemengt und dieses Gemüse sogleich angerichtet. Der Hopfen wird gewöhnlich mit verlorenen Eiern (s. Abschnitt von den Eiern) servirt, die im Kranze um denselben gelegt werden.

922. Rapunzeln, Rapünzchen (Raiponces). Nachdem sie rein belesen, die Wurzeln geschabt und unten etwas abgeschnitten sind, werden sie in gesalzenem Wasser abgekocht, alsdann abgeschüttet, abgekühlt, ausgedrückt und mit etwas Butter, nebst der nöthigen Fleischbrühe noch eine halbe Stunde gekocht. (Siehe Einleitung S. 6, Blanchiren.) Sie werden mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und einige Minuten vor dem Anrichten mit weißer Einbrenn (Nr. 13) oder weißer Sauçe (Nr. 15) verdickt, einmal aufgekocht und mit einigen Eiergelb, die mit saurem Rahm verrührt sind, legirt.

Sehr häufig werden die Rapunzeln mit Sauerampfer vermischt, demzufolge wird der vierte Theil soviel Sauerampfer, als es Rapunzeln sind, genommen. Der belesene und gewaschene Sauerampfer wird mit der nöthigen Butter auf starkem Feuer gedämpft; wenn der vom Anfange sich stark einstellende Saft etwas verdampft ist, so kommen die abgebrühten Rapunzeln dazu. Das Ganze wird wie oben beendigt.

923. Grüne Erbsen, Kernerbsen, Schotenkörner (Petits pois ou pois verts). Ungefähr 1 Maas (2 Liter) sehr kleiner Erbsen werden mit 1 Loth (15 Gr.) Butter und zwei Eßlöffel voll Wasser oder Fleischbrühe weichgekocht. Sind es junge, frischgebrochene Erbsen, so sind sie, sobald der Saft davon eingekocht ist, auch schon weich. Sie werden nun mit Salz, etwas Zucker und zwei Eßlöffel voll feiner Petersilie gewürzt und mit 2 Loth (30 Gr.) frischer Butter, die mit einem starken Eßlöffel voll Mehl verarbeitet ist, belegt und auf dem Feuer so lange umgeschwungen, bis sich die Butter mit dem Mehl aufgelöst und sich eine Sauçe gebildet hat. Statt der Butter und dem Mehl kann man sie auch mit weißer Sauçe (Nr. 15) oder Einbrenn (Nr. 13) verdicken.

Sind die Erbsen schon dick und vielleicht lange gebrochen, so müssen sie einige Stunden mit Wasser oder Fleischbrühe gekocht werden.

Da die Erbsen außerordentlich an ihrem feinen Geschmacke verlieren, wenn sie, was oft der Fall ist, längere Zeit schon ausgekernt, aufbewahrt werden, so ist sehr zu rathen, daß man in diesem Falle die Erbsen mit frischer Butter an einem kühlen Ort in kaltem Wasser so lange untereinander arbeitet, bis sie ganz mit Butter überzogen sind, das Wasser wird abgeschüttet und die Erbsen sind auf diese Weise gegen die Einwirkung der Luft geschützt. 4 Loth (60 Gr.) Butter reichen zu 1 Maas (2 Liter) Erbsen hin.

924. Grüne Erbsen auf englische Art (Pois verts à l'anglaise). Die kleinsten Erbsen werden in vielem, leicht gesalzenem Wasser, worin sich eine Hand voll zusammengebundener Petersilie befindet, auf starkem Feuer weichgekocht, dann abgeschüttet

und sogleich ganz trocken zu Tische gegeben. Frische Butter wird bei Tische mitgereicht.

Sie können auch, nachdem sie in Wasser gekocht und abgeschüttet sind, mit Butter und feiner Peterpersilie, auf 1 Maas (2 Liter) Erbsen 6 Loth (90 Gr.) Butter und zwei Eßlöffel voll Petersilie gerechnet, noch einige Minuten über starkem Feuer geschwungen und dann angerichtet werden. Die Butter muß schon heiß sein, ehe die Erbsen dazu kommen.

925. Pürée von grünen Erbsen ist Nr. 87 angezeigt. Die getrockneten russischen Erbsen werden ganz wie die frischen Erbsen behandelt, nur müssen sie vorher 24 Stunden in weiches Wasser eingeweicht worden sein.

926. Zuckererbsen, Zuckerschoten, Scheesen (Pois goulus). Die noch nicht sehr großen, zarten und ringsum von den Fäden abgezogenen Zuckerschoten, ungefähr 1 Maas, werden mit 2 Loth (30 Gr.) Butter und der nöthigen Fleischbrühe 2—3 Stunden gekocht, alsdann mit Salz, Zucker und feingehackter Petersilie gewürzt, mit einem Eßlöffel voll Einbrenn (Nr. 13) oder der nöthigen Sauçe (Nr. 15) verdickt, einmal aufgekocht und angerichtet.

927. Gedämpfte Bohnen, Fisolen (Haricots verts). Die abgezogenen, d. h. von ihren Fäden befreiten Bohnen werden entweder der Länge nach sehr dünn oder über die Quere in zollgroße (2½ Ctm.) verschobene Vierecke geschnitten, oder auch, wenn sie noch sehr klein sind, ganz gelassen. Vier bis sechshundert Bohnen, je nach ihrer Größe, werden mit 12 Loth (180 Gr.) Butter oder gutem Bratenfett und der nöthigen Fleischbrühe oder mit Wasser, 4—5 Stunden langsam gekocht, während dieser Zeit sie einige Mal umgerührt werden müssen. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten werden sie mit Salz, Pfeffer und feingehackter Petersilie gewürzt und mit einigen Eßlöffeln voll Einbrenn (Nr. 13 oder 14) oder mit der nöthigen Sauçe (Nr. 15 oder 24) verdickt.

Eine Hand voll zusammengebundenes Bohnenkraut mit den Bohnen gekocht, gibt denselben einen angenehmen Geschmack, so wie auch eine schwache Würze von Zucker nicht unbeliebt ist.

928. Legirte Bohnen (Haricots verts, liés). Hierzu nimmt man nur die kleinsten Bohnen, die ganz bleiben, und nachdem sie von ihren Fäden befreit sind, in Salzwasser völlig weichgekocht werden. Sechs- bis achthundert solcher Bohnen werden alsdann mit 8 Loth (120 Gr.) Butter, auf starkem Feuer, noch einige Minuten lang geschwungen, mit Salz, weißem Pfeffer und feingehackter Petersilie gewürzt und nun mit einem halben Löffel voll Sauçe (Nr. 15) oder Beschamelle (Nr. 20), die mit einigen Eiergelb legirt ist, begossen und sogleich angerichtet.

929. Bohnen auf englische Art (Haricots verts à l'anglaise). Die gereinigten, geschnittenen und in Salzwasser weichgekochten Bohnen werden wie die grünen Erbsen dieses Namens (Nr. 924) behandelt.

930. Bohnen mit Kräutern (Haricots verts aux fines herbes). Drei feingeschnittene Schalotten oder Zwiebeln, noch einmal so viel Petersilie, ein Eßlöffel voll feingeschnittenes Bohnenkraut und vier bis fünf feingehackte Sardellen werden in 12 Loth (180 Gr.) Butter einige Minuten geröstet und dann brennend heiß über die in Salzwasser völlig weichgekochten, abgeschütteten und angerichteten Bohnen gegossen.

Um diese Bohnen schön grün zu erhalten, kocht man sie gewöhnlich aufgedeckt in einem kupfernen, unverzinnten Geschirr auf starkem Feuer.

931. Eingemachte Bohnen oder grüne Bohnen. Die eingemachten Bohnen werden, wenn sie aus dem Fasse kommen, mehrere Mal in kaltem Wasser ausgewaschen, alsdann in vielem kochenden Wasser weichgekocht, was oft 3—4 Stunden Zeit in Anspruch nimmt, deswegen thut man wohl, wenn man die Bohnen schon des Tags vorher kocht und dieselben über Nacht in kaltes Wasser hinstellt. Die Bohnen werden hierauf abgeschüttet, fest ausgedrückt, mit gutem Bratenfett oder Butter in eine Casserolle gethan, mit Fleischbrühe begossen und ungefähr noch eine Stunde lang gekocht; 10 Minuten vor dem Anrichten werden sie mit Einbrenn (Nr. 13) verdickt, über dem Feuer gut untereinander gerührt, und wenn es nothwendig wäre, noch mit etwas Salz gewürzt; man richtet sie im Kranze an und gibt folgende weiße Bohnen in die Mitte: Trockene weiße Bohnen wascht man, setzt

sie mit vielem kaltem Wasser zum Feuer, wenn dieselben weich sind, werden sie abgeschüttet, wieder in dieselbe Casserolle gethan, mit einigen Loth frischer Butter belegt, mit weniger Fleischbrühe begossen, mit Salz, weißem Pfeffer, Mußkatnuß und feingeschnittener Petersilie gewürzt und auf dem Feuer mehrere Mal untereinander geschwungen, bis die Bohnen ein gebundenes Ansehen erlangt haben.

In vielen Häusern werden die angerichteten Bohnen mit in ausgelassener Butter gelbgeröstetem Reibbrod bestreut.

932. Große Bohnen (Saubohnen). Von den sogenannten Saubohnen, große Bohnen, werden nur die dicken inwendigen Bohnen frisch in der Küche verbraucht, sie werden roh geschält, in Salzwasser weichgekocht, dann abgeschüttet und wie die legirten Bohnen Nr. 928 oder wie die Bohnen mit Kräutern Nr. 930 beendigt.

933. Gurken oder Kukummern als Gemüse (Concombres). Spalte die geschälten Gurken der Länge nach in vier Theile, von welchen das inwendige Kernigte herausgeschnitten und der fleischige Theil auf fingerbreite Stücke geschnitten wird. Ungefähr eine Maas so geschnittener Gurken wird in Salzwasser, 10—15 Minuten lang gekocht, dann abgeschüttet, mit 4 Loth (60 Gr.) Butter auf starkem Feuer noch einige Zeit geschwungen, bis der stark entquillende Saft verdampft ist. Sie werden nun mit etwas weißer Sauçe Nr. 15 begossen, untereinander geschwungen, mit einigen Eiergelb legirt (s. Einleitung Legiren und Liaison), mit Salz, Muskatnuß, weißem Pfeffer, Citronensaft und feingeschnittener Petersilie gewürzt.

934. Gefüllte Gurken (Concombres farcés). Die geschälten Gurken werden der Länge nach gespalten, ausgehöhlt und mit irgend einer Fasche (s. Abschnitt von den Faschen) gefüllt, dann in einer flachen Casserolle eine an die andere gestellt, mit Salz bestreut und mit fetter Fleischbrühe langsam gedämpft. Beim Anrichten wird der abgefettete Saft mit brauner Sauçe (Nr. 24) aufgekocht, mit Citronensaft gewürzt, und die Gurken werden damit begossen. Sie können als selbstständiges Gericht, oder als Einfassung beim Rindfleisch, gebraucht werden.

935. Kartoffeln oder Erdäpfel in der Schale (Pommes de terre au beurre frais). Eine gute Sorte reingewaschener Kartoffeln werden mit ihrer Schale in hinreichendem Wasser und etwas Salz weichgekocht und sogleich mit einer Serviette bedeckt, damit sie recht heiß bleiben, und so zu Tische gegeben. Frische Butter wird jedesmal mitservirt.

Es ist sehr zweckmäßig, wenn man die Kartoffeln in einem eigens dazu bestimmten Geschirr kocht, das aus einem kupfernen und verzinnten oder blechernen Durchschlag besteht, worin die Kartoffeln zu liegen kommen. Derselbe soll auf eine Casserolle passen, die etwas über die Hälfte mit Wasser angefüllt ist. Auf diese Weise kommt nur der Dampf an die Kartoffeln. Dieselben können auch in glühender Asche oder im Ofen gebraten werden, nur muß man es immer so einrichten, wie überhaupt bei allen Kartoffeln, daß, sobald sie gar sind, solche auch sogleich zu Tische kommen. Denn eine jede Minute des Wartens bringt ihnen in ihrem Geschmacke außerordentlichen Nachtheil.

Bei dem vielfältigen und außerordentlichen Unterschiede der Kartoffeln ist es schwer, eine bestimmte Zeit anzugeben, wie lange sie kochen müssen, eine gute mehligte Sorte ist in 20—30 Minuten gar.

936. Salzkartoffeln, Kartoffelschnitzen (Pommes de terre au beurre clarifié). Die roh geschälten und in passende Stücke geschnittenen Kartoffeln werden reingewaschen und in Salzwasser gekocht, sobald sie anfangen weich zu werden, wird das Wasser sogleich abgegossen und die Kartoffeln genau bedeckt, so nach 3—4 Minuten in der Casserolle stehen gelassen, damit sie vollkommen weich, aber doch nicht verfahren sind. Sie werden dann gehäuft angerichtet, mit klarer, sehr heißer Butter begossen und mit feingehackter Petersilie bestreut. Sie können auch mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln oder geröstetem Weißbrod angerichtet werden.

Man kann sie auch, nach dem Anrichten, mit einer braunen Zwiebelsauçe (Nr. 29), Schalottensauçe (Nr. 30) oder Senfsauçe (Nr. 31) begießen, von der dazu genommenen Sauçe erhalten dann die Kartoffeln ihren Namen.

937. Kartoffelgemüse, Kartoffeln in Sauçe (Pommes de terre à la maître d'hôtel). Nachdem die Kartoffeln mit ihrer Schale gekocht sind, werden dieselben geschält und in gleichmäßige Scheiben geschnitten; ungefähr 1 Maas (2 Liter) solcher Kartoffelscheiben werden mit 1/2 Pfund (250 Gr.) frischer Butter, einem Löffel voll Fleischbrühe, vier Eßlöffel voll sehr feingehackter Petersilie, etwas Salz und weißem Pfeffer, auf starkem Feuer unter anhaltendem Schwingen, so lange gekocht, bis sich die Butter und die Fleischbrühe zu einer Sauçe vereinigt haben, sie werden dann noch mit einem Theelöffel voll Citronensaft gewürzt und sogleich angerichtet.

Weniger mühsam in der Behandlung, aber auch weniger fein im Geschmacke, sind die Kartoffeln, wenn man zwei Eßlöffel voll Mehl in 6—8 Loth (ca. 100 Gr.) Butter weiß röstet, das mit der nöthigen Fleischbrühe zu einer nicht zu dicken Sauçe abgerührt wird, in welche nun die wie oben geschnittenen Kartoffeln, mit dem nöthigen Salze kommen und 6—8 Minuten darin gekocht werden. Beim Anrichten wird feingehackte Petersilie darüber gestreut. Man kann dieses Gemüse ganz auf dieselbe Weise auch von rohen Kartoffeln machen, nur muß es dann länger kochen.

938. Rahmkartoffeln. Die Rahmkartoffeln unterliegen ganz derselben Behandlung, wie die in der vorhergehenden Nummer angeführten, nur mit dem Unterschiede, daß statt der Fleischbrühe saurer Rahm genommen wird und der Citronensaft wegbleibt.

939. Kartoffelbrei oder Kartoffelpürée (Purée de pommes de terre). Siehe Nr. 80, jedoch wird dabei bemerkt, daß der Kartoffelbrei als selbstständiges Gericht mit in Butter gelb geröstetem, geriebenem Weißbrod oder auch mit gerösteten Zwiebeln bestreut wird.

940. Geröstete Kartoffeln (Pommes de terre frits). Schon gekochte und geschälte Kartoffeln werden in Scheiben oder in kleine Würfel geschnitten und in klarer Butter oder gutem Bratenfett, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer, langsam, unter öfterm Umdrehen, schön gelb geröstet. Man kann sie auch mit Speck oder Zwiebeln, oder mit beiden zusammen, rösten. Der Speck

wird dann in kleine Würfel geschnitten, in die dazu bestimmte Pfanne gethan und blaßgelb geröstet, dann kommen zuerst die Kartoffeln dazu, später die Zwiebeln, die zuvor der Länge nach in sehr dünne Fäden geschnitten und in etwas Butter geröstet worden sind.

Sehr häufig werden die Kartoffeln, während dem Rösten, mit Kümmel bestreut.

941. Geröstete Kartoffeln auf englische Art (Pommes de terre frits, à l'anglaise). Die Kartoffeln werden roh geschält, in dünne Scheiben geschnitten, reingewaschen, abgetrocknet, mit Mehl bestreut und in heißem Fett gelb gebacken, dann mit feinem Salz und Cayennepfeffer gewürzt und sogleich zu Tische gegeben.

Damit die Kartoffeln während dem Backen nicht weich werden und eine gleichmäßige Farbe bekommen, so muß man einen eigens hierzu bestimmten Durchschlag gebrauchen, der von Eisendraht verfertigt, mit einem Stiele versehen ist und in das Geschirr paßt, worin das Fett sich befindet. In diesen Durchschlag kommen die reingewaschenen und abgetrockneten Kartoffeln, die mit Mehl dünn bestreut und nun in das heiße Fett gestellt werden. Sobald sie Farbe haben und gar sind, wird der Durchschlag herausgehoben, die Kartoffeln werden sogleich gewürzt, untereinander geschwungen und gehäuft angerichtet.

942. Kartoffeln zum Garniren (Pommes de terre pour garniture). Die gekochten Kartoffeln werden geschält und gleichmäßig schön rund zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und dann in der nöthigen Butter oder in Bratenfett von gelber Farbe geröstet.

943. Gefüllte Kartoffeln (Pommes de terre farcées). Rohe und nicht sehr dicke, doch wo möglich gleich große Kartoffeln werden rund geschält, oben und unten glatt zugeschnitten, gewaschen und ausgehöhlt, indem man zuerst mit einem passenden Ausstecher die Oeffnung bezeichnet und dann die Kartoffeln mit einem dazu bestimmten Kartoffelbohrer oder einem scharfen Löffel aushöhlt. Sie werden nun mit einer Fasche gefüllt, die halb aus Bratwurstfasche (Nr. 119) und halb aus der Fasche Nr. 122 besteht, die beide genau untereinander gemengt worden sind.

Nachdem sie mit einem Kartoffelscheibchen zugedeckt worden, werden sie, eine an die andere, in eine flache Casserolle gestellt und mit Fleischbrühe oder Jus langsam weichgedämpft, schön angerichtet und mit dem zurückgebliebenen Safte, der mit etwas saurem Rahm aufgekocht ist, begossen. Man kann sie auch mit einer von den braunen piquanten Saucen geben (s. Abschnitt von den Saucen).

Die Kartoffeln können auch mit irgend einer anderen beliebigen Fasche, so z. B. an Fasttagen mit einer Fischfasche (Nr. 117), gefüllt werden, statt der Fleischbrühe wird dann Wasser genommen und eine Buttersauce (Nr. 42, 44 oder 46) dazu gegeben.

944. Gebackenes Kartoffelgemüse mit Bratwurst (Timbale de pommes de terre). ¼ Pfund (120 Gr.) frische Bratwurst wird in der nöthigen Butter mit einer feingeschnittenen Zwiebel in einer Casserolle gebraten, doch so, daß die Zwiebeln nur sehr wenig Farbe bekommen. Die Bratwurst wird dann heraus gelegt und in dünne Scheiben geschnitten. In die zurückgebliebene Butter kommt ein starker Eßlöffel voll Mehl; dasselbe wird 2—3 Minuten geröstet und mit einem knappen halben Löffel voll Fleischbrühe oder Jus zu einem dicken Brei abgerührt und mit einem Teller voll gekochter, in Scheiben geschnittener und noch warmer Kartoffeln genau vermischt, so daß es eine ziemlich dicke Masse gibt; das Ganze wird leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Nun wird eine glatte runde Form dick mit Butter bestrichen, mit Reibbrod bestreut und mit einer Lage Kartoffeln belegt, dann wird von der geschnittenen Bratwurst darauf gestreut, wieder Kartoffeln gelegt und so fort, und dies im heißem Ofen ungefähr ¾ Stunden gebacken. Beim Anrichten wird die Form umgestürzt und die Kartoffeln werden trocken oder mit Jus zu Tische gegeben.

945. Häringskartoffeln. Statt der Bratwurst, wie im vorhergehenden Artikel, nimmt man hierzu Häringe oder Sardellen, jedoch muß, statt Fleischbrühe, dann saurer Rahm genommen werden. Der Häring oder die Sardellen werden ausgegrätet und in kleine Stücke geschnitten. Die übrige Behandlung bleibt dieselbe wie in Nr. 944. Beim Einfüllen in die Form kann

jede Lage Kartoffeln stark mit geriebenem Parmesankäs überstreut werden, was bei dieser Speise sehr geliebt wird.

Zu den beiden vorgenannten Gerichten kann auch statt der angegebenen Kartoffelmasse ein sehr dick gehaltener Kartoffelbrei (Nr. 80) genommen werden.

946. Kartoffelcroquette (Croquettes de pommes de terre). 24 Loth (370 Gr.) fein zerdrücktes Mark von im Ofen oder in der Asche gebratenen Kartoffeln, werden mit 6 Loth (90 Gr.) schaumig gerührter Butter, einem ganzen und einem gelben Ei genau verrührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und einige Zeit an einem kühlen Ort ruhig hingestellt. Aus dieser Masse werden daumendicke und ebenso lange Würstchen gemacht; sie werden entweder in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt, oder nur in Mehl gewälzt und bis zum Gebrauche an einen kalten Ort gestellt, kurz vor dem Anrichten werden sie in schwimmendem und heißem Fette zu dunkelgelber Farbe ausgebacken. Sie dienen meistens als Einfassung von andern Schüsseln. Sollten die Kartoffeln nicht mehligt sein, so wird unter die Masse ein oder zwei Eßlöffel voll feines Mehl verrührt.

Aus derselben Masse können auch Nocken (Klößchen) gemacht und in Fleischbrühe oder in gezuckerter Milch gekocht werden.

947. Kartoffelnudeln. Die Kartoffeln sind nichts anders als die vorhergehend angeführten Croquette, wozu die Masse aber noch mit 4 Loth (60 Gr.) Mehl vermengt wird, die unpanirt in Salzwasser einige Minuten sehr langsam gekocht und beim Anrichten mit geriebenem und in Butter geröstetem Weißbrod bestreut werden.

Die Kartoffelklöße, sowie Kartoffelpudding kommen bei den Mehlspeisen vor.

948. Die Erdbirne, Erdnuß, Erdartischocke (Topinambour). Wird in Allem wie die Kartoffel benutzt.

949. Gelberüben (Carottes à la bourgeoise). Die geschabten und gewaschenen Gelberüben werden in passende Stücke geschnitten, mit Salz, Zucker und sehr wenigem Pfeffer gewürzt, mit etwas Butter und der nöthigen Fleischbrühe oder Wasser

weichgedämpft. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie mit der nöthigen Einbrenn (Nr. 13 oder 14), oder mit einer von den Sauçen Nr. 15 oder 24 verdickt, noch einige Minuten gekocht und mit feingehackter Petersilie bestreut. Man kann auch den vierten Theil roh geschälter und in Stücke geschnittener Kartoffeln mitkochen, die 20 Minuten vor dem völligen Weichwerden der Gelberüben dazu kommen.

Die noch jungen und zarten Gelberübchen werden meistens ganz gelassen und nur in Butter, mit der nöthigen Würze auf schwachem Feuer, unter öfterm Umschwingen weichgedämpft. Sie werden sehr häufig mit grünen Erbsen (Nr. 923), gleiche Theile von jedem, untereinander gemengt.

950. Hoschepot von Rüben. Gelberüben und Weißerüben, von jedem zu gleichen Theilen, werden, nachdem solche geschält und gewaschen sind, olivenförmig oder in sonst einer passenden Gestalt gleichmäßig zugeschnitten. Die Rüben werden alsdann, jeder Theil für sich, in heißem schwimmendem Fett zu gelber Farbe ausgebacken, aus dem Fette mittelst einem Schaumlöffel über ein Tuch gelegt und mit demselben abgetrocknet. Sie werden hierauf zusammen in eine passende Casserolle gelegt, mit kräftiger Jus begossen, mit Salz, Zucker und etwas weißem Pfeffer gewürzt und nun vollständig weichgedämpft. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit weniger Einbrenn (Nr. 14) oder auch mit brauner Sauçe (Nr. 24) verdickt.

951. Weißerüben (Navets). Man nimmt eine gute Sorte Weißerüben, die vorsichtig geschält und in beliebige Stücke geschnitten, dann gewaschen und mit etwas Butter und der nöthigen Fleischbrühe oder mit Wasser langsam weichgedämpft werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie mit Salz, Zucker und weißem Pfeffer gewürzt, mit der nöthigen weißen Einbrenn (Nr. 13), oder weißen Sauçe (Nr. 15), oder Beschamelle (Nr. 20) verdickt und noch 4—5 Minuten gekocht. Sie müssen sehr weich, dabei noch ganz sein, einen angenehmen Geschmack haben und sehr weiß aussehen.

Auch diese Rüben werden gerne mit Kartoffeln vermischt. (Siehe die vorhergehenden Gelberüben. Nr. 949).

952. Pürée von Weißerüben (Purée de navets à l'anglaise). Acht bis zehn große, geschälte, gewaschene und in Stücke geschnittene Weißerüben werden in Salzwasser völlig weichgekocht, dann abgeschüttet und in einem reinen Tuche leicht gepreßt. Die ausgedrückten Rüben werden nun durch ein grobes Haarsieb getrieben und in einer passenden Casserolle auf dem Feuer, mit ungefähr 1 Schoppen (1/2 Liter) süßem Rahm, nebst einem eigroßen Stück frischer Butter, heiß gerührt und mit Salz, weißem Pfeffer und Zucker gewürzt.

953. Braune Weißerüben (Navets au caramel). Die geschälten Weißerüben werden in Gestalt von Birnen, oder sonst einer beliebigen, etwas dicken Form zugeschnitten und in Salzwasser halb weich gekocht, dann abgeschüttet und abgetrocknet. Sie kommen nun in eine flache Casserolle und werden, wenn es eine Maas Rüben sind, mit 6 Loth (90 Gr.) Zucker, ebenso viel Butter, einem Stückchen ganzen Zimmet und sehr wenig weißem Pfeffer belegt, und so, unter öfterm Schütteln, weichgedämpft. Der Zucker und die Butter bilden einen schönen Caramel, womit die Rüben ganz überzogen werden; man muß dabei große Sorge tragen, daß der Zucker nicht zu dunkel wird und die Rüben keine schwarzen Flecken bekommen, was sehr leicht geschieht.

Dienen diese Rüben als Garnitur, so werden sie so, ohne weitere Zuthat, verbraucht; kommen sie aber als Gemüse zu Tisch, so bleibt der Zimmet weg und die Rüben werden, wenn der Zucker sich zu färben anfängt, mit einem Löffel voll brauner Sauçe (Nr. 24) begossen und darin weichgekocht; sie müssen ein glänzend braunes Ansehen haben.

954. Teltower-Rüben. Die Teltower- oder Berlinerrüben werden geschabt und wenn sie groß sind, der Länge nach gespalten, dann gewaschen und mit etwas Butter und der nöthigen Jus 3—4 Stunden langsam gekocht. 10 Minuten vor dem Anrichten werden sie mit Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, mit brauner Einbrenn (Nr. 14) oder brauner Sauçe (Nr. 24) verdickt und noch einige Minuten lang damit gekocht.

955. Schwarzwurzeln, Scorzonera (Salsifis). Die schwarze Haut an den Schwarzwurzeln wird abgeschabt und die Wurzeln

sogleich in kaltes Wasser, das mit etwas Mehl und Essig verrührt ist, gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Sie werden nun in 2 zollgroße ($2\frac{1}{2}$ Ctm.) Stücke geschnitten, reingewaschen, in kochendes, leicht gesalzenes Wasser gelegt und anhaltend, ungefähr 3 Stunden, weichgekocht, dann abgeschüttet, in kaltem Wasser abgekühlt und längere Zeit darin stehen gelassen; sie werden alsdann abgeschüttet, in einer frisch verzinnten Casserolle aufs Feuer gesetzt, mit etwas weißer Fleischbrühe begossen, mit einem Stückchen frischer Butter, Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, mit der nöthigen weißen Einbrenn Nr. 13 verdickt und, unter anhaltendem Schwingen, untereinander gemischt, bis sie gebunden erscheinen und ein weißes Ansehen haben.

956. Gebackene Schwarzwurzeln (Salsifis frits). Die gereinigten und in Salzwasser weichgekochten Schwarzwurzeln werden abgetrocknet, in Backteig (s. 29. Abschnitt) in heißem Fett gebacken, gehäuft angerichtet und so warm wie möglich zu Tische gegeben.

Man kann hierzu auch vom Tisch zurückgekommene Schwarzwurzeln verwenden; die Sauçe wird dann mit warmem Wasser abgewaschen und die Wurzeln werden in der trocknen Presse (Nr. 126) aufbewahrt. Beim Gebrauche werden sie herausgelegt, abgetrocknet und wie oben angeführt, gebacken.

957. Weißes Sellerigemüse (Céleri à la béchamelle). Der geschälte und reingewaschene Selleri wird in Scheiben geschnitten und in Salzwasser ungefähr 15 Minuten weichgekocht, dann abgeschüttet und mit der nöthigen Beschamelle Nr. 20 auf schwachem Feuer untereinandergeschüttelt und mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt.

958. Brauner Selleri (Céleri à l'espagnol). Der reingeputzte Selleri wird auf daumendicke und ebenso lange Walzen oder in Olivenform nett und rein zugeschnitten, in Salzwasser 5—6 Minuten gekocht, dann abgeschüttet und nun in einer passenden Casserolle mit der nöthigen braunen Sauçe Nr. 24, mit etwas Butter auf schwachem Feuer völlig weichgekocht und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Beim Anrichten kann der Selleri auch nach Art der Cardonen (Nr. 876) mit Ochsenmark belegt werden.

Gefüllter Selleri wird nach Art der gefüllten Kohlraben Nr. 903 behandelt.

959. Glasirte Zwiebeln (Oignons glaçés pour garniture). Möglichst gleich große Zwiebeln werden, nachdem sie geschält sind, eine an die andere in eine flache, stark mit Butter bestrichene Casserolle gelegt, mit feinem Zucker, etwas Salz und weißem Pfeffer gewürzt und auf mittelstarkem Feuer hellbraun geröstet, dann mit einigen Eßlöffeln voll kräftiger Jus begossen und langsam bis zum völligen Weichwerden gedämpft.

Sie können auch, vorzüglich die kleineren Zwiebeln, in heißer Butter oder in Fett gelb geröstet (gleichsam gebacken), dann abgeschüttet und mit rothem Weine gargekocht werden.

Damit die Zwiebeln während dem Kochen ganz bleiben, muß man sie zuerst am Stengel glatt schneiden und nach der Wurzel hin schälen, die Wurzel wird nur geschabt oder ganz dünn abgeschnitten.

960. Pürée von Zwiebeln findet sich Nr. 81 und 82 angegeben.

961. Trüffeln in Champagner gekocht (Truffes au vin de Champagne). Ein Dutzend, wo möglich gleich großer, sehr schwarzer Trüffeln werden reingebürstet und gewaschen, dann in einer passenden Casserolle mit einer halben Flasche Champagner begossen, mit 2 Loth (30 Gr.) in Scheiben geschnittenem rohen Schinken, einer kleinen Zwiebel, einem halben Gliedchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einer kleinen Hand voll zusammengebundener Petersilie belegt und eine halbe Stunde auf schwachem Feuer, genau bedeckt, gekocht. Sie werden trocken in einer Serviette zu Tische gegeben, oder als Verzierung einer andern Schüssel gebraucht.

962. Gefüllte Trüffeln (Truffes en surprise). Man muß hierzu möglichst große und runde Trüffeln aussuchen, von gleichmäßiger Dicke und welche dünne Schalen haben; sie werden in kaltes Wasser gelegt und mittelst einer Bürste reingebürstet, dann in einer passenden Casserolle, mit dem nöthigen Champagner oder Burgunderweine, begossen, mit einigen Schnitten rohem Schinken, einem Stückchen frischer Butter, mit einer geschälten

Zwiebel, einem Gliedchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einer Hand voll zusammengebundener Petersilie belegt, mit einem festschließenden Deckel bedeckt, und auf schwachem Feuer langsam, eine halbe Stunde lang, gedämpft. Nach dieser Zeit wird die Casserolle zurückgestellt und nach einigem Abkühlen werden die Trüffeln ausgehöhlt, indem man mit einem passenden Ausstecher, im Verhältniß zur Größe der Trüffeln, die Oeffnung bezeichnet und sie nun vorsichtig aushöhlt, ohne die Schale zu durchstoßen; die ausgehöhlten Trüffeln werden wieder zurück in ihren Sud gelegt und warm gestellt.

Indessen muß ein kräftiges Ragoût Monglas (Nr. 107) oder ein Salpicon (Nr. 112) zubereitet worden sein, wozu das ausgehöhlte Fleisch von den Trüffeln verwendet wurde.

Beim Anrichten werden die Trüffeln aus dem Sude genommen, mit einem von den genannten Ragoût, das aber recht heiß sein muß, gefüllt, mit ihren Deckeln bedeckt und auf einer, mit einer zierlich gelegten Serviette bedeckten, Schüssel sogleich zu Tische gegeben.

963. Trüffeln auf italienische Art (Sautés de truffes à l'italienne). 1 Pfund (½ Kilogr.) gereinigte und in dünne Scheiben geschnittene Trüffeln werden mit 8 Loth (120 Gr.) Butter, einem Theelöffel voll feingeschnittener Schalotten und ebenso viel Petersilie auf starkem Feuer einige Minuten geröstet, die Butter wird dann zur Hälfte abgeschüttet und die Trüffeln werden mit einem halben Glas voll Madeirawein, einigen Eßlöffeln voll Glace (Nr. 12) und ebenso viel brauner Sauçe (Nr. 24) begossen, mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Citrone gewürzt, gut untereinander gemengt und in eine bordirte Schüssel angerichtet.

Pürée von Trüffeln ist Nr. 92 und Trüffeln zum Ragoût Nr. 97 angezeigt.

964. Champignons-Gemüse (Champignons liés). Die Champignons werden geschält und sogleich in kaltes Wasser geworfen, das mit Essig oder Citronensaft gesäuert ist, dann ausgewaschen, und wenn es eine Maas Champignons sind, mit 2—3 Loth (30—45 Gr.) Butter und einer ganzen Zwiebel auf starkem Feuer gedämpft, bis der von Anfang sich stark

einstellende Saft beinahe ganz eingekocht ist. Sie werden nun mit weißer Einbrenn (Nr. 13) oder mit einer von den Sauçen Nr. 15 oder 20 verdickt, mit drei Eiergelb, die mit zwei Eßlöffel voll süßem Rahm verrührt sind, legirt und mit Salz, weißem Pfeffer, Citronensaft und feingehackter Petersilie gewürzt. Sie werden als selbstständige Schüssel, mit gebackenem Brod (s. Einleitung das Einfassen der Schüsseln) eingefaßt, gegeben, oder als Unterlage von Kalbsfricandeau, Lammscotelettchen u. s. w. gebraucht.

Ehe die Sauçe an die Champignons kommt, wird die Zwiebel herausgenommen.

965. Gefüllte Champignons (Champignons au gratin). Die größeren, geschälten Champignons, wovon inwendig der Stiel und alles Schwarze herausgenommen ist, werden mit irgend einer beliebigen Fasche (s. Abschnitt von den Faschen) gefüllt, worunter noch einige Eßlöffel voll sehr fein geschnittene Champignons und Petersilie gemischt ist. Die Fasche wird, wenn sie eingefüllt ist, mit einem in heißes Wasser getauchten Messer geglättet, und die Champignons werden mit verschlagenem Ei angestrichen und mit Reibbrod bestreut. Sie werden nun in eine mit Butter bestrichene Pfanne dicht aneinander gesetzt, mit zerlassener Butter bespritzt und im abgekühlten Ofen 20—25 Minuten gebacken, angerichtet und mit brauner italienischer Sauçe (Nr. 32) begossen.

966. Gebackene Champignons (Champignons à la Languedocienne). Die vorhergehenden geschälten und gereinigten Champignons werden in eine Pfanne so gestellt, daß die inwendige hohle Seite oben ist, und sie werden mit folgender Masse gefüllt: Auf vier und zwanzig große Champignons werden vier Eßlöffel voll feingehackte Petersilie, ebenso viel Schalotten und sechs Eßlöffel voll feines Salatöl, mit dem nöthigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß roh untereinander gemengt und die Champignons damit gefüllt, die nun 7—8 Minuten im heißen Ofen gebacken und so heiß wie nur möglich zu Tische gegeben werden.

967. Morcheln (Morilles). Nachdem die Morcheln mehrere Mal, ihres vielen bei sich führenden Sandes wegen, in lauwarmen Wasser gewaschen und die unteren Stengel abgeschnitten

sind, können sie in allem den Champignons (Nr. 964) gleich behandelt werden.

Die Lauerchen und noch einige andere Arten von Schwämmen sind, der vielen giftigen wegen, die sich darunter finden, verdächtig, und nur bei ganz genauer Kenntniß in der Küche zu gebrauchen.

968. Linsengemüse (Lentilles). Ein gute Sorte rein belesener und gewaschener Linsen werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und langsam weichgekocht, dann abgeschüttet und ganz trocken angerichtet und mit sehr heißer Butter, worin feingeschnittene Zwiebeln oder geriebenes Weißbrod gelb geröstet ist, stark begossen. Oder man macht auf eine Maas in Wasser gekochter Linsen, von 8 Loth (120 Gr.) Butter und einem Eßlöffel voll Mehl eine braune Einbrenn, die mit Jus, Fleischbrühe oder Wasser zu einer Sauçe abgerührt wird; die abgeschütteten Linsen kommen nun dazu, sie werden mit Salz, Pfeffer und einigen Eßlöffeln voll Essig gewürzt, gut untereinander gemengt und einmal aufgekocht. Beim Anrichten wird in Butter geröstetes Weißbrod darüber gestreut.

Durchgeschlagene Linsen oder Linsenpürée findet sich Nr. 86 angegeben.

969. Dürre Erbsen (Pois sec). Sie werden ganz wie die vorhergehenden Linsen zubereitet. Uebrigens macht man auch Erbsencroquette, die aus durchgeschlagenen Erbsen in ihrer übrigen Behandlung den Kartoffelcroquetten (Nr. 946) gleich kommen.

Der Erbsenbrei ist Nr. 84 angezeigt; wird der Erbsenbrei als selbstständiges Gericht zu Tische gegeben, so wird er nach seinem Anrichten mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln begossen.

970. Weiße Bohnen (Haricots à la maître d'hôtel). Ungefähr 2 Schoppen (1 Liter) gereinigte, gewaschene, in Wasser weichgekochte und abgeschüttete Bohnen werden mit 8 Loth (120 Gr.) Butter, dem Saft einer Citrone oder einigen Tropfen Essig, einem Eßlöffel voll Fleischbrühe, zwei Eßlöffel voll feingehackter Petersilie, dem nöthigen Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß auf dem Feuer untereinander geschwungen, bis das Ganze anfängt sich zu verdicken.

971. Weiße Bohnen mit Zwiebelpürée (Haricots à la brétonne). Die in Wasser weichgekochten und abgeschütteten Bohnen werden mit der Hälfte soviel braunem Zwiebelpürée (Nr. 82) vermengt und so heiß wie möglich angerichtet.

972. Glasirte Kastanien (Marrons glaçés). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) geschälte Kastanien werden mit 2 Loth (30 Gr.) Butter, 1 Loth (15 Gr.) Zucker, mit etwas Salz, weißem Pfeffer, und einigen Eßlöffeln voll Jus weichgekocht, doch so, daß wenn die Kastanien weich, sie doch noch ganz und der Saft auf Glace gefallen ist. Sie dienen als Einfassung von verschiedenen Gemüsen, hauptsächlich der Kohlarten.

Die Kastanien als Unterlage zu Welsch, Gans, Lenden u. s. w. sind Nr. 111, und das Pürée von Kastanien Nr. 93 angegeben.

Ueber das Schälen der Kastanien siehe Näheres Nr. 93.

973. Reis als Gemüse (Riz). Ein halbes Pfund (250 Gr.) rein gewaschener und in Wasser einmal aufgekochter Reis wird abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt und nun in einer passenden, etwas flachen Casserolle mit zwei Löffel voll fetter Fleischbrühe begossen, mit einer Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, und einer Gelberübe belegt, mit dem nöthigen Salze gewürzt und langsam eine halbe Stunde gekocht. Der Reis soll weich, noch ganz und trocken sein. Vor dem Anrichten werden die Zwiebeln und die Gelberübe herausgenommen.

974. Reis auf italienische Art (Riz à l'italienne). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) belesener Reis — hierzu wird gerne Mailänder Reis genommen — wird ungewaschen mit 12 Loth (180 Gr.) Ochsenmark, das mit einem Gliedchen Knoblauch in einem Mörser feingestoßen wurde, einige Minuten lang geröstet, dann mit zwei Löffel voll kochender Fleischbrühe aufgefüllt, mit Salz, weißem Pfeffer, wenigem Safran und 8—10 Loth (120—150 Gr.) geriebenem Parmesankäs gewürzt und aufgedeckt, 15 Minuten auf starkem Feuer gekocht. Beim Anrichten wird geriebener Parmesankäs darüber gestreut.

975. Italienischer Reis auf andere Art (Riz à l'italienne aux truffes). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Reis wird ungebrüht mit einem Stückchen süßer Butter, etwas Ochsenmark und

einigen feingeschnittenen Schalotten beigesetzt, etwa 15 Minuten lang auf schwachem Feuer, unter öfterm Umrühren, langsam geröstet, dann mit guter Fleischbrühe — besser noch mit Jus — aufgefüllt und noch 15—20 Minnten kochen gelassen. Vor dem Anrichten wird dieser Speise eine Zugabe von Trüffeln (Nr. 97) und feinwürfligt geschnittene Kalbsmilchner (Nr. 102) beigegeben, sowie dieselbe mit geriebenem Parmesankäs versehen und mit Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzt wird.

Statt der Trüffeln kann man im Sommer Krebsschwänzchen nehmen.

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Von den Salaten.

976. Vom Salat im Allgemeinen. Im Allgemeinen versteht man unter dem Namen Salat alle Nahrungsstoffe, wie Fleisch, Fische, hauptsächlich und insbesondere aber die Pflanzen, die entweder roh, oder gekocht mit Oel und Essig zubereitet werden. Der rohe Salat, wie Haupterſalat, Lattich u. s. w., ist zwar für schwache Magen etwas beschwerlich, doch soll er leicht verdaulich sein und eine schlafbringende Kraft besitzen.

Um guten Salat zu machen, ist es hauptsächlich nothwendig, daß die zu gebrauchenden Salatpflanzen so frisch wie nur immer möglich genommen, ebenso auch Essig und Oel von der feinsten Sorte benutzt werden. Die gehörige Mischung, sowie das richtige Verhältniß von Essig und Oel sind gleichfalls wesentliche Bedingungen eines guten Salats. Zwar ist es sehr schwer ein genaues Verhältniß anzugeben, doch dürfte es hinreichend sein zu bemerken, daß immer noch einmal soviel Oel als Essig genommen werden soll, nebst dem nöthigen Salz und sehr wenigem Pfeffer. Das Ganze muß mit dem Salat genau vermengt sein, so daß das Geschirr, worin er angemacht wird, ganz trocken ist. Als Würze, theils des Wohlgeschmacks, theils der besseren Ver-

daulichkeit wegen, können dem Salat außer Pfeffer und Salz auch noch sehr feingeschnittene Kräuter beigemischt werden: wie Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Pimpinelle, Borasch, Kresse u. dgl. mehr.

Auch macht man eine Art Sauçe auf folgende Weise: Zwei Eßlöffel voll angemachter französischer oder englischer Senf werden an einem kühlen Orte mit zwei rohen oder auch hartgekochten und durch ein Sieb getriebenen Eiergelb genau vermischt, dann nach und nach mit fünf Eßlöffel voll vom feinsten Oel verrührt und mit einem Theelöffel voll Salz und einer Messerspitze voll Pfeffer gewürzt. Diese Sauçe muß so dick sein, daß der Löffel darin aufrecht stehen bleibt; sie wird nun mit zwei Eßlöffel voll starkem Weinessig oder Kräuteressig verdünnt und die zu gebrauchenden Salatpflanzen damit vermischt, wie z. B. **Brunnenkresse, Rapunzeln, Lattich, Endivien** und **Haupterfalat,** die reingewaschen sind und alles Wasser davon abgelaufen sein muß. Zu **Gurkensalat** müssen die frischen Gurken geschält und in dünne Scheiben geschnitten sein. Ebenso können beinahe alle Wurzeln, Knollen und Hülsenfrüchte zu Salat umgewandelt werden, wie z. B. **Spargeln, Hopfen, Artischocken, Blumenkohl, Selleri, Gelberüben, Rotherüben, frische Bohnen** und **dürre Bohnen** u. s. w., nur müssen sie in Wasser weichgekocht und darin bis zum gänzlichen Verkühlen stehen geblieben sein. Der Blumenkohl, der Spargel — nur die anderthalb zolllangen Spargelköpfe — der Hopfen und die Artischocke werden aus ihrem Wasser gelegt und zierlich auf die bestimmte Salatschüssel angerichtet, und nun entweder blos mit Essig und Oel nebst dem nöthigen Salz und Pfeffer, oder mit der oben angegebenen Salatsauçe oder einer von den Sauçen Nr. 43, 57 bis 60 begossen. Die Salate lassen sich auch noch mit hartgekochten Eiern, Oliven, Sardellen, Capern, Essiggurken, Rotherüben u. s. w. mit Vortheil verzieren.

Der Selleri, die Gelberübe u. s. w. werden in dünne Scheiben oder in kleine Würfel geschnitten und dann zu Salat angemacht.

977. Kartoffelsalat. Hierzu werden die gekochten und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln, vor ihrer Vermischung

mit Essig und Oel, mit etwas magerer und sehr reiner Fleischbrühe angefeuchtet und dann wie anderer Salat beendigt; es ist gut, wenn er einige Stunden schon völlig zubereitet stehen kann.

Durch die Vermischung von einem oder dem andern können eine Menge Salate entstehen, nur muß immer ein passendes Zusammensetzen und ein richtiges Verhältniß dabei stattfinden.

978. **Die Salate von Geflügel, von Kalbshirn, von Fisch** u. s. w. sind schon unter den betreffenden Abschnitten angezeigt worden (s. die betreffenden Nummern).

979. **Die sogenannten italienischen Salate** entstehen aus einer Zusammensetzung von mehreren gebratenen Fleischarten, die rein und nett auf kleine Würfel geschnitten und dann mit Essig und Oel und der nöthigen Würze von Salz und Pfeffer genau vermischt werden. Diese Salate gewähren noch den Vortheil, daß sie sich auf die mannigfaltigste Weise anrichten lassen und dabei sehr schöner Verzierung fähig sind.

980. **Polnischer Salat.** Der unter diesem Namen bekannte Salat hat folgende Bestandtheile: Drei Theile Borstorferäpfel, zwei Theile Zwiebeln und ein Theil Häringe oder Sardellen, das Alles in kleine Würfel geschnitten und zu Salat angemacht wird, mit einer etwas starken Würze von Pfeffer. Auch dieser Salat erleidet wieder viele Veränderungen, so kann er noch mit Kartoffeln, Rotherüben, Bricken, geräuchertem Lachs, Capern u. s. w. vermischt werden.

Die süßen Salate (Compots) werden bei den Früchten angezeigt.

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Von den Eiern und Eierspeisen.

981. Weichgesottene Eier (Oeufs à la coq). „Frische Eier, gute Eier!" sagt das Sprichwort. — Sie werden mit grobem Salz und kaltem Wasser reingewaschen und in kochendes Wasser gelegt. Drei Minuten Zeit sind hinreichend, dieselben abzukochen. Ganz frisch gelegte Eier brauchen eine halbe Minute länger Zeit. Die sogenannten wachsweichen Eier müssen 5 Minuten und die hartgekochten 10 Minuten kochen. Um sie gut schälen zu können, werden sie sogleich ins kalte Wasser gelegt, die Schalen leicht zerdrückt, und indem man die Eier immer ins Wasser taucht, werden sie geschält.

982. Verlorene Eier (Oeufs pochés). In 1 Maas (2 Liter) kochendes Wasser, das mit Salz und mit vier bis fünf Eßlöffel voll Essig gewürzt ist, werden vier bis fünf frische Eier behutsam eingeschlagen und die Casserolle wird leicht bewegt; nach einer oder anderthalb Minuten, nachdem sich nämlich die Eier zusammengezogen haben, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt. Dieses Verfahren wird so oft wiederholt, bis man Eier genug hat. Sie werden alsdann glatt und rund zugeschnitten und in lauwarmem Wasser bis zum Anrichten warm gestellt. Beim Anrichten nimmt man jedes Ei einzeln aus seinem Wasser und legt es auf ein Haarsieb, damit das Wasser ablaufe.

Sie werden auf diese Weise in verschiedenen Suppen oder als Einfassung von irgend einem Pürée, Gemüse, Haschée oder Blanquette gebraucht. Oder als selbstständiges Gericht auf starker Jus oder leichter Glace zu Tische gegeben.

983. Gebackene Eier, Ochsenaugen (Oeufs à l'oeil de boeuf ou à la miroir). Man hat hierzu eigens bestimmte Pfannen, in welchen passende Vertiefungen angebracht sind. In diese Vertiefungen wird etwas helle Butter gegossen und die Eier werden hinein geschlagen, mit etwas Salz und sehr wenigem Pfeffer bestreut und auf schwachem Feuer so lange gebacken, bis das Weiße fest ist, dann werden sie mit einem Löffel behutsam heraus gehoben und als selbstständiges Gericht mit Jus gegeben, oder als Einfassung von einem feinen Gemüse, Pürée, Haschée oder Blanquette gebraucht. Ist man gezwungen, die Eier in einer flachen Pfanne zu backen, so wird die Butter bis zum Rauchen erhitzt, und die Eier, die vorher auf eine flache Schüssel ausgeschlagen sind, doch so, daß sie ganz bleiben, in die Butter geglitscht und so lange gebacken, bis das Weiße fest ist, dann wird jedes Ei mit einem runden Ausstecher ausgestochen und wie die anderen verbraucht.

Sie können auch auf derselben Schüssel, worin die Eier zu Tische kommen, gebacken werden; indem man die dazu bestimmte Schüssel mit etwas Butter auf schwaches Feuer stellt, die Eier dazu schlägt und sie auf diese Weise backt, sie werden mit starker Jus begossen oder mit feingeschnittenem Schnittlauch oder Petersilie bestreut, zu Tische gegeben.

984. Eier mit schwarzer Butter (Oeufs au beurre noir). Zu zwölf Eiern werden ungefähr 4 Loth (60 Gr.) frische Butter in einem tiefen Geschirr bis zum starken Rauchen erhitzt, dann vom Feuer gestellt und mit zwei Eßlöffel voll starkem Essig aufgefüllt, einmal aufgekocht und über die vorhergehenden gebackenen Eier (Nr. 983) beim Anrichten gegossen. Wenn der Essig in die heiße Butter geschüttet wird, so steigt dieselbe und es könnte sich ereignen, daß dadurch Unglück entstehen könnte, man muß daher sehr vorsichtig sein.

985. Eier auf Schinken mit brauner Sauçe (Oeufs à la Tartuffe). Einige dünne Scheiben roher oder gekochter Schinken werden in einer mit Butter bestrichenen Pfanne auf schwachem Feuer von beiden Seiten gebraten, dann in eine etwas tiefe Schüssel gelegt und mit zwei Eßlöffel voll brauner Sauçe (Nr. 24), die mit einem Eßlöffel voll weißem Wein aufgekocht hat, begossen,

in dieses werden nun acht bis zehn ganze Eier geschlagen, mit weißem Pfeffer und Muskatnuß bestreut und über schwachem Feuer langsam gekocht, bis die Eier anfangen sich zusammen zu ziehen. Sie müssen hierauf sogleich zu Tische kommen.

986. Omelette oder französische Eierkuchen (Omelette). Fünf bis sechs Eier werden mit einem kleinen Theelöffel voll süßem Rahm oder Milch und etwas Salz gut verschlagen und auf starkem Feuer in einer Pfanne, worin etwas frische Butter zergangen ist, gebacken. Damit das Omelette saftig und weich bleibt, so ist es nothwendig, daß die Pfanne heiß ist, ehe die Eier hinein kommen; während dem Backen wird die Pfanne anhaltend hin und her bewegt, damit das Untere immer wieder oben hin kommt, man kann auch mit der Gabel nachhelfen, bis sich ein vierfingerbreiter und zolldicker Kuchen gebildet hat, nun hält man die Pfanne noch einen Augenblick ruhig, um dem Omelette Farbe zu geben; es wird dann auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt und sogleich zu Tische gegeben.

987. Omelette mit Grünem (Omelette aux fines herbes). Die vorhergehende Omelettemasse wird vor dem Backen noch mit etwas feingehacktem Schnittlauch, Petersilie, Schalotten und wenigem Pfeffer vermischt.

Omelette mit Schinken, mit Sardellen, Parmesankäs, Trüffeln und noch so manche andere erleiden immer dieselbe Behandlung. Der Schinken, die Sardellen u. s. w. werden feingehackt und dann im Verhältniß zu den Eiern denselben beigemischt.

Alle diese Omelette können nach ihrem Backen auch mit warmer Glace bestrichen werden.

988. Omelette mit Zucker (Omelette au sucre). Es werden fünf bis sechs Eier aufgeschlagen, mit einem kleinen Eßlöffel voll gestoßenem Zucker mittelst einer Gabel gut verschlagen und auf starkem Feuer in einer Pfannenkuchenpfanne, worin etwas Butter zerflossen ist, zu blasser Farbe gebacken. Das Omelette wird sogleich auf die bestimmte Schüssel gestürzt, stark mit feinem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen stellenweise gebrannt.

Statt dem gewöhnlichen Zucker kann auch Orangen- oder Citronen-Zucker genommen werden (s. Abschnitt vom Zucker).

Zu dem Brennen des Omelettes hat man ein eigenes Eisen, sogenanntes Omelette-Eisen, das beim jedesmaligen Gebrauch einige Zeit vorher in glühende Kohlen gelegt werden muß.

Das Backen des Omelettes geschieht, wie solches Nr. 986 angezeigt ist.

989. Omelette mit Rum (Omelette au rum). Fünf bis sechs ganze Eier werden aufgeschlagen und mit einem Theelöffel voll Citronen- oder Orangen-Zucker (s. Abschnitt vom Zucker) und einem Eßlöffel voll starkem Rum oder Arrak genau vermischt und davon ein Omelette (Nr. 986) gebacken, das nach seinem Backen mit Citronensaft bespritzt, stark mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt wird.

990. Omelette mit eingemachten Früchten (Omelette aux confitures). Die Omelettemasse (Nr. 988) wird beim Backen ringsum in die Pfanne laufen gelassen, so daß es ein dünner Kuchen gibt, in die Mitte desselben kommt irgend ein beliebiges Eingemachte, am besten eine Marmelade. Der Kuchen wird von allen Seiten darüber geschlagen, das Ganze fertig gebacken, auf die bestimmte Schüssel gestürzt, mit feinem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt.

Oder man backt zuerst die kleinere Hälfte der Masse zu einem Omelette, stürzt diesen auf die Platte, thut das dazu bestimmte Eingemachte darauf, backt dann die andere Hälfte und belegt damit das andere, so daß es wie ein ganzes Omelette aussieht, es wird dann mit Zucker bestreut und gebrannt.

991. Omelette mit eingemachten Früchten (Omelette aux confitures) **auf andere Art.** Zehn Eiergelb werden mit vier Eßlöffel voll sehr feingestoßenem Zucker verrührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird nun dazu gethan und diese Masse dann in der Pfanne, worin heiße Butter ist, auf einer Seite gebacken. Zu bemerken bleibt, daß die angegebene Masse zu zwei Omeletten berechnet ist. Wenn nun das Omelette auf dieser einen Seite schön gebacken ist, wird es — der ausgebackene Theil nach unten zu liegen — auf die bestimmte Schüssel gerutscht, der obere Theil wird mit einer Obst-Gelée oder mit einer Marmelade bestrichen und das Ganze ein paar Mal überschlagen, schnell zu Tische gegeben.

Eine Hauptbedingung bleibt, daß alle Omeletten erst in dem letzten Augenblicke gebacken werden müssen, wo solche zu Tische kommen sollen.

Aufgelaufenes Omelette (Omelette souflée) findet sich unter dem Abschnitt von den Auflaufen angegeben.

992. Gerührte Eier (Oeufs brouillés). Sechs bis acht ganze Eier werden mit 1 Loth (15 Gr.) frischer Butter, einem Eßlöffel voll süßem Rahm oder Milch und etwas Salz auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich eine nicht sehr dicke breiartige Masse gebildet hat. Sie werden dann sogleich angerichtet und zu Tische gegeben.

Mit derselben Masse können auch im Verhältniß Pflückspargeln, frische Gurken, Blumenkohl u. s. w. mit verrührt werden. Nur müssen die dazu gebraucht werdenden Gemüse weichgekocht, abgetrocknet und in kleine Stücke geschnitten sein. Statt des Rahmes kann man auch ebenso viel braune Sauçe oder Jus nehmen.

Ebenso lassen sich diese Eier auch mit Marmelade oder irgend einem süßen Safte zubereiten; dann bleibt aber die Milch oder der Rahm weg, sowie auch die Würze von Salz.

Auch in Butter passirte Trüffeln, Champignons, gekochter Schinken, Kalbsmilchner u. dgl. m., das Alles theils in Würfel geschnitten, theils feingehackt ist, können mit gutem Erfolge den Eiern beigefügt werden.

993. Croquette von Eiern (Oeufs en croquettes). Acht hartgekochte und geschälte Eier werden in dünne Scheiben oder auf kleine Würfel geschnitten und mit einem starken halben Löffel voll sehr dicker Beschamelle (Nr. 20) vermengt und mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie gewürzt. Nach dem Erkalten werden aus dieser Masse Croquette gemacht, panirt und in heißem Fett ausgebacken. (Siehe Croquette von Welsch. Nr. 580.)

994. Lockere Eier (Oeufs à l'aurore). Acht hartgekochte, geschälte und völlig erkaltete Eier werden von einander gespalten und das Gelbe vom Weißen abgesondert. Das Weiße wird in dünne Scheiben geschnitten, mit sechs bis acht Eßlöffel voll dicker

Beschamelle (Nr. 20) vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und feingehackter Petersilie gewürzt, und auf die bestimmte Schüssel erhöht angerichtet. Während der Zeit wurde das Gelbe der Eier mit 2 Loth (30 Gr.) frischer Butter, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem rohen Eigelb in einem Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb über die angerichteten Eier gestrichen. Das Ganze wird jetzt in eine leichte, gefällige Form gebracht und einige Minuten in einen heißen Ofen gestellt, um ihm schwache Farbe zu geben.

995. Eier mit Beschamelle oder Fricassée von Eiern (Oeufs à la Trippe). Zwölf hartgekochte Eier werden, nachdem sie erkaltet und geschält sind, der Länge nach geviertheilt, alsdann mit einem Löffel voll sehr heißer und angenehm schmeckender Beschamelle begossen, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und feingehackter Petersilie gewürzt, leicht untereinander geschüttelt und in eine bordirte Schüssel angerichtet.

996. Eier auf italienische Art (Oeufs à l'italienne). Sechs bis acht hartgekochte, geschälte und der Länge nach gespaltene Eier werden in einer Casserolle mit zwölf reingewaschenen und wie Nudeln geschnittenen Sardellen belegt, mit wenigem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, einem Theelöffel voll feingeschnittener und in Butter gedämpfter Schalotten oder Zwiebeln und einem Eßlöffel voll feingehackter Petersilie gewürzt, alsdann mit einem halben Schoppen ($^1/_4$ Liter) saurem Rahm begossen, einmal aufgekocht und angerichtet.

997. Gefüllte Eier (Oeufs farcés). Das Gelbe von acht hartgekochten und der Länge nach durchgeschnittenen Eiern wird mit gleichen Theilen frischer Butter und in kalter Milch eingeweichten Milchbroden (Semmel) in einem Mörser feingestoßen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingehackter Petersilie gewürzt. Das Weiße der Eier wird nun soviel wie möglich ausgehöhlt, mit der oben angegebenen Masse gefüllt und glatt gestrichen, so daß es die Gestalt eines ganzen Eies hat. Diese Eier werden alsdann mit zerlassener Butter bespritzt, mit Reibbrod bestreut, auf eine stark mit Butter bestrichene Pfanne gesetzt, mit einigen Eßlöffeln voll saurem Rahm begossen und im heißen Ofen von gelber Farbe gebacken. Man kann sie auch nach dem

Füllen auf eine Platte mürben Teiges (s. im 29. Abschnitt) setzen und im Ofen backen.

Sollen diese Eier süß sein, so werden unter obige Fülle zwei Eßlöffel voll reingewaschene kleine Rosinen (Korinthen) gemischt, und statt der angegebenen Würze etwas feiner Zucker genommen. Sie werden dann mit etwas gezuckerter Milch begossen und im Ofen gebacken.

998. Eierschnee, Königseier (Oeufs à la neige). Das von acht frischen Eiern zu sehr festem Schnee geschlagene Eiweiß wird mit einem starken Eßlöffel voll feinem Zucker langsam verrührt und auf einem flachen Teller oder Deckel, so hoch wie möglich, glatt und rund zugestrichen, daß es ungefähr die Form eines großen Schneeballen hat, dieser wird nun behutsam in 1 Schoppen (1/2 Liter) kochende und gezuckerte Milch gelegt, indem man den Deckel oder Teller schief über die Milch hält und ihn hineinrutschen läßt, und so wird er 4 oder 5 Minuten langsam gekocht, dann auf ein Haarsieb gelegt und kalt gestellt. Die zurückgebliebene Milch wird mit den Eiergelben legirt, durch ein feines Haarsieb getrieben und gleichfalls kalt gestellt, im Sommer auf Eis. Beim Anrichten wird der gekochte Eierschnee auf die bestimmte Schüssel gelegt und mit der Sauçe begossen; man kann ihn auch mit eingemachten Früchten oder Bisquits, Macaronen u. dgl. m. verzieren.

Ebenso kann er auch mit jedem Geschmack gegeben werden, indem man die dazu bestimmte Würze, die Vanille, Zimmet, Orangenblüthe, Citronenschale u. s. w. gleich vom Anfange schon in der Milch mitkocht.

Während dem Kochen muß der Schnee behutsam nach allen Seiten hin gewendet werden.

Dieser Schnee wird auch oft in Gestalt von Eiern gegeben, indem man sie mit einem Eßlöffel von der Masse aussticht und in die kochende Milch legt; in 2 Minuten, in welcher Zeit sie einmal gewendet werden, sind sie gar, sie werden dann kalt gestellt, gehäuft angerichtet und mit der Sauçe begossen.

999. Eierkäs, Eierzieger (Frommage des oeufs). Acht ganze Eier werden mit 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) kalter Milch, einigen Tropfen Citronensaft, 1 Loth (15 Gr.) Zucker und unbedeutend

wenigem Salz, mit einer Ruthe gut verschlagen, dann mehrere Mal durch ein Haarsieb passirt und nun auf schwachem Feuer so lange gerührt, bis sie anfangen zu gerinnen. Sie werden sogleich vom Feuer genommen, noch eine Minute fortgerührt und in die eigens dazu bestimmten Eierkäsformen gegossen und kalt gestellt. Nun wird eine Rahm- oder Vanillensauçe (Nr. 75 oder 76) gemacht und gleichfalls kalt gestellt, im Sommer auf Eis. Beim Anrichten wird der Eierkäs auf die bestimmte Schüssel gestürzt und mit der Sauçe begossen.

1000. Pfannkuchen oder deutscher Eierkuchen (Pfannkouchen). Sechs Eßlöffel voll Mehl werden mit drei ganzen und drei gelben Eiern und der nöthigen kalten Milch oder süßem Rahm — ungefähr einem starken halben Schoppen ($^1/_4$ Liter) — zu einem dünnflüssigen Teige glatt verrührt, der mit einem Theelöffel voll Salz gewürzt wird. Aus diesem Teige werden, einige Minuten vor dem Gebrauche, Pfannkuchen gebacken, indem man in einer schon erhitzten flachen Pfanne, Omelettepfanne, einen Eßlöffel voll ausgelassene Butter heiß werden läßt, und nun so viel von dem Teig hineingießt, daß die ganze Pfanne messerrückendick davon bedeckt ist. Dieser Kuchen wird über ziemlich starkem Feuer, unter anhaltender Bewegung der Pfanne, gelbbraun gebacken, dann umgewendet, um auch auf der andern Seite gebacken zu werden. Das oben angegebene Maas ist für drei Pfannkuchen berechnet. Eine Hauptbedingung bleibt, daß sie sogleich aus der Pfanne, so heiß wie nur immer möglich, zu Tische kommen. Man gibt diese Pfannkuchen auch sehr gerne mit Schnittlauch oder sonst einem Grünen, das sehr fein geschnitten und kurz vor dem Backen in den Teig vermischt wird. Dienen sie als Einfassung von irgend einem Gemüse, so werden sie nach ihrem Backen zusammengerollt, auf zwei fingerbreite Stückchen geschnitten und im gedrängten Kranze um den angerichteten Spinat u. s. w. gelegt.

1001. Gefüllte Pfannkuchen. Die vorgehenden Pfannkuchen werden nach ihrem Backen mit irgend einem Pürée oder Haschée dünn bestrichen, zusammengerollt und in zweifingerbreite Stücke geschnitten, sie werden dann in verschlagene Eier getaucht, in Reibbrod panirt, und einige Minuten vor dem Anrichten in

heißem, schwimmendem Fett ausgebacken. Man gibt sie als Beilage zu verschiedenen Gemüsen.

1002. Pfannkuchen mit Zucker. Pfannkuchen mit Zucker, Aepfelpfannkuchen und noch so viele andere, sind immer nur Wiederholungen des ersten. Aus der angegebenen Masse (Nr. 1000), jedoch ohne Salz, werden dünne Pfannkuchen gebacken, die dann mit feinem Zucker bestreut, zusammengerollt und sogleich angerichtet werden. Kommen Aepfel dazu, so wird ein großer geschälter, in dünne Scheiben geschnittener Apfel, zuerst eine Minute in der Pfanne mit der Butter gebacken, dann die Masse darauf geschüttet und wie die andern Pfannkuchen, nur etwas langsamer, gebacken. Die Aepfelpfannkuchen werden nicht zusammengerollt, sondern ganz auf die Schüssel gelegt und stark mit feinem Zucker bestreut.

Bei allen Pfannkuchen ist es sehr gut, wenn man sie aus der Pfanne sogleich auf einen Bogen Löschpapier oder auf ein reines Tuch legt und sie dann erst anrichtet.

Beim Anrühren der Pfannkuchenmasse kann man auch nur das Gelbe von den Eiern nehmen, das Weiße davon zu Schnee schlagen und vor dem Backen darunter rühren.

1003. Italienischer Pfannkuchen. Siehe Nr. 322.

1004. Kleine Pfannkuchen, Eierflecken (Pannequets). In einen starken Schoppen (1/2 Liter) kochende Milch oder süßen Rahm werden 4 Loth (60 Gr.) frische Butter gelegt und zurückgestellt; wenn solches beinahe kalt ist, wird diese Milch mit sechs gelben und zwei ganzen Eiern, vier Eßlöffel voll vom feinsten Stärkmehl und einem Stäubchen Salz zu einem Teig glatt verrührt, aus welchem kleine und sehr dünne Pfannkuchen gebacken werden, die, nachdem sie über einem Bogen Papier oder einer Serviette abgetrocknet sind, mit irgend einem Geruchzucker (siehe Abschnitt vom Zucker) bestreut, zusammengerollt und so heiß wie möglich zu Tische gegeben werden. Man kann sie auch nach ihrem Backen mit irgend einer Marmelade, am liebsten Apricosenmarmelade, bestreichen, oben und unten glatt schneiden, und im Kranze, mit feinem Zucker bestreut, anrichten. Oder man bestreicht einen jeden einzelnen Pfannkuchen mit Marmelade, legt sechs bis acht übereinander und sticht sie mit einem glatten,

6 Zoll (14 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher aus, bestreut die Oberfläche dick mit Zucker und hält eine glühende Schaufel darüber, damit der Zucker schmilzt, und gibt sie dann sogleich zu Tische.

Der Teig muß wenigstens eine Stunde vor seinem Backen angerührt sein und an einem lauwarmen Orte gestanden haben.

1005. Die Kibitzeier werden hartgekocht — 15 Minuten lang — und warm in einer Serviette, mit frischer Butter, zu Tische gegeben.

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Von den kalten und warmen Pasteten.

1006. Das Dressiren der Teig=Pasteten. Obschon das Dressiren der kalten Pasteten so ziemlich abgekommen und dasselbe durch die Terrinen ersetzt ist, so halte ich es doch nicht für unnöthig, etwas Näheres darüber zu sagen.

Von den verschiedenen Arten, Pasteten zu dressiren, wozu viele Geschicklichkeit und Uebung gehört, will ich nur die leichteste und schnellste Art anführen. Der vierte Theil Teig (siehe kalter Pastetenteig Nr. 1083) wird halbfingerdick ausgerollt und daraus ein runder oder langrunder Boden geschnitten, der über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier auf ein tiefes Blech oder Platfond gelegt wird. Der Boden muß so geschnitten sein, daß er einen starken Zoll (2 1/2 Ctm.) breiter ist, als die Pastete werden soll, was man sich durch ein leichtes Eindrücken mit der Messerspitze bezeichnen kann. Die innen bezeichnete Stelle wird mit Speckplatten belegt und die Fasche fingerdick aufgestrichen, dann das Fleisch und die Trüffeln daraufgelegt, rund und glatt zugestrichen, so daß es eine gleiche Höhe von 8 bis 9 Zoll

(20 Ctm.) hat, und das Ganze wird überall mit dünnen Speckplatten belegt. Nun wird aus dem übrigen Teig ein 10 Zoll (24 Ctm.) breiter Streifen halbfingerdick in die Länge ausgerollt, der, nachdem er von allen Seiten glatt zugeschnitten ist, ein 10 Zoll (24 Ctm.) breites und ungefähr 30 Zoll (70 Ctm.) langes Viereck bildet. Dieser Streifen wird an beiden Enden schief abgeschnitten und nun über den Boden fest an der Fasche liegend aufgestellt, die beiden ausgeschärften Enden werden mit Eiergelb, das mit etwas Mehl gut verschlagen ist, angestrichen, und genau mit einander verbunden, ebenso wird der hervorstehende Boden etwas ausgeschärft, mit Ei angestrichen und aufwärts an den Teig festgebogen. Dem Ganzen wird, unter anhaltendem Drehen, ein glattes Aeußere gegeben. Sehr ist zu berücksichtigen, daß der Teig fest an der Fasche anliegt und durchaus keinen Riß oder sonst eine Oeffnung hat, ebenso muß die Fasche und das Fleisch fest auf einander liegen, so daß auch nicht der kleinste Luftraum dazwischen ist. Die Abfälle vom Teige werden nun zusammengearbeitet, ausgerollt und der Deckel der Pastete daraus geschnitten, der oben aufgelegt, ringsum mit Ei angestrichen und mit dem überragenden Rande, vermittelst anhaltendem Zusammendrücken mit Daumen und Zeigefinger, vereinigt wird. Der Deckel wird alsdann mit verschlagenen Eiern gut angestrichen und in die Mitte eine kleine Oeffnung gemacht. Das Ganze wird nun mit Blättern, die aus dem dünn ausgerollten Teig geschnitten sind, verziert. Die Pastete wird mit dem Pastetenzwicker gleichförmig gezwickt, oder mit ausgeschnittenem Teige zierlich belegt, überall genau mit Ei angestrichen und über Nacht zum Abtrocknen an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag wird sie ganz mit mehreren Bogen Papier, die dick mit Butter bestrichen sind, umwickelt, und nochmals mit anderem Papier, das mit Ei angestrichen ist, umgeben und mit Bindfaden überbunden, damit die Pastete während dem Backen ihre Form beibehält. Sie wird nun auf ein tiefes Backblech oder tiefen kupfernen Deckel in einen gut geheizten und wieder etwas abgekühlten Ofen gestellt und 3 bis 4 Stunden, je nach ihrer Größe, langsam gebacken. Nach der ersten Stunde wird oben auf die Pastete ebenfalls ein Bogen Papier gelegt, damit sie keine zu dunkle Farbe bekommt. Wenn sie gargebacken ist,

wird sie behutsam herausgenommen, und es werden oben in die gemachte Oeffnung einige Eßlöffel voll Madeira gegossen. Darauf verstopft man diese Oeffnung mit etwas rohem Teig und läßt die Pastete ruhig bis zum zweiten oder dritten Tage stehen. Beim Gebrauche wird dieselbe von ihrem Ueberwurfe befreit, das allenfalls daran klebende Papier sorgfältig abgenommen, und die Pastete dünn mit feinem Oel bestrichen, um der Kruste ein schöneres Ansehen zu geben. Der Deckel wird nun ringsum losgeschnitten, das oben aufsitzende Fett wird abgenommen und dafür feingehäckelte Aspic (Nr. 10) darauf gelegt; sie wird mit ihrem Deckel bedeckt und auf einer, mit einer Serviette belegten Schüssel zu Tische gegeben.

Soll die Pastete längere Zeit aufbewahrt werden, so gießt man statt Madeira guten Rum, nach dem Garbacken, in die Pastete, sowie sie dann auch, nach dem völligen Erkalten, mit ausgelassener, aber abgekühlter Butter vollgefüllt werden muß. Beim Gebrauche wird wie oben verfahren.

Kommen die Pasteten nicht ganz auf den Tisch, wie z. B. in Gasthäusern, wo man viel braucht, und sehr oft nicht die nöthige Zeit hat, um die Pasteten zu dressiren, so können sie in einer passenden, aber nicht hohen Casserolle gemacht werden. Die Casserolle wird demnach mit Teig ausgelegt und mit Speckplatten bedeckt, nun wird eine zweifingerdicke Lage Fasche aufgestrichen, darauf das Fleisch gelegt, wieder Fasche und so fort, bis die Casserolle noch einen fingerhohen leeren Raum hat. Das Ganze wird mit einer Platte Teig belegt, mit abgeschlagenen Eiern angestrichen, in die Mitte eine kleine Oeffnung gemacht und im abgekühlten Ofen 3 Stunden lang gebacken. Die Pastete wird nun aus dem Ofen genommen, gepreßt, damit sie sich in schönere Stücke schneiden läßt, und ruhig stehen gelassen. Den andern Tag wird sie gestürzt und bis zum ferneren Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt. Beim Serviren werden schöne, passende Scheiben herausgeschnitten, auf die bestimmte Schüssel gelegt und mit Aspic (Nr. 10) eingefaßt.

1007. Die Behandlung der kalten Pasteten in Terrinen. Wird die Pastete in einer Terrine (Porzellantopf) gemacht, so wird die hierzu bestimmte Terrine unten und an den Seiten

mit Speckplatten belegt, dann die Fasche fingerdick aufgestrichen, das Fleisch darauf gelegt, wieder Fasche aufgestrichen und so fort, bis die Terrine voll ist; sie wird obenauf ebenfalls mit Speckplatten belegt und in eine Casserolle oder Bratpfanne, die mit heißem Wasser angefüllt ist, gestellt und 2 bis 3 Stunden im abgekühlten Ofen langsam und gleichmäßig gebacken, alsdann herausgenommen und leicht gepreßt, indem man einen eigens hierzu bestimmten hölzernen Deckel, der in die Terrine paßt, darauf legt und diesen beschwert. So läßt man sie bis zum zweiten oder dritten Tage ruhig stehen. Beim Gebrauche wird die Terrine rein abgeputzt, das oben aufsitzende Fett abgenommen, mit gehäckelter Aspic (Nr. 10) vollgefüllt und dann auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zu Tische gegeben. Oder es wird, mittelst einem Eßlöffel, von der Terrine soviel ausgestochen, als nothwendig ist. Das Ausgestochene wird etwas erhöht angerichtet und ringsum mit Aspic verziert.

Zum längern Aufbewahren werden in diese Terrine, ebenfalls nach ihrem Backen, einige Eßlöffel voll Rum gegossen und dieselbe dann gepreßt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird das darauf befindliche Fett und der hölzerne Deckel abgenommen und dafür reines, ausgelassenes, aber schon etwas abgekühltes Schweinefett darauf gegossen. Die Terrine wird nun mit ihrem Deckel bedeckt, zur Vorsorge noch ringsum mit Papier beklebt und an einem kühlen, aber trocknen Ort aufbewahrt.

Zu allen kalten Pasteten oder Terrinen darf durchaus kein Brod, Ei oder Petersilie unter die Fasche genommen werden, weil solches gerne sauer wird. Im Sommer, in welcher Zeit jedoch wenige oder keine kalten Pasteten gemacht werden, kann man, um der Fasche mehr Festigkeit zu geben, etwas feingestoßene Hausenblase unter dieselbe mischen.

1008. Gansleberpastete (Pâté ou terrine de foies gras). Vier bis fünf große und weiße Ganslebern, welche aber nicht in Wasser gelegen haben und wovon die Galle ausgeschnitten ist, werden da, wo sie zusammengewachsen sind, von einander getrennt, und es wird jeder Theil nochmals glatt zugeschnitten. Sie werden nun mit guten, frischen und gereinigten Trüffeln, die in fingerdicke Stücke geschnitten sind, reichlich durchsteckt, mit

Salz, weißem Pfeffer, feinem Majoran, Thymian, Lorbeerblatt, gestoßenen Gewürznelken und geriebener Muskatnuß gewürzt, genau bedeckt und bis zum andern Tag an einem kühlen Ort aufbewahrt. Die Würze von Salz und Pfeffer kann etwas stark genommen, die übrige Würze, hauptsächlich die Nelken, dürfen jedoch nur sparsam angewendet werden. Die Abfälle der Lebern werden im Mörser feingestoßen, dann wird die kalte Pasteten-fasche Nr. 118 dazu gethan, dieses noch mit einer Messerspitze voll Cayennepfeffer gewürzt, untereinander gemengt und durch ein grobes Sieb getrieben. Jetzt wird zur Bereitung der Pastete geschritten, entweder in Teig, oder in einer Terrinne. (Siehe das Dressiren der Pasteten. Nr. 1006 und 1007.)

Wenn die Pastete schnell verbraucht wird, so kann unter die Fasche noch ein oder zwei Eßlöffel voll Sardellenbutter (Nr. 61) und sechs Eßlöffel voll süßer Rahm, der jedoch auf zwei Eßlöffel voll eingekocht und ganz kalt ist, gemischt werden.

1009. Kalte Pasteten von Kapaun oder Poulard (Pâté froid de chapon). Ein großer, schöner Kapaun wird leicht flammirt und, wie es beim Welsch (Nr. 574) angezeigt ist, ausgebeint, dann über den Tisch ausgebreitet und mit dickgeschnittenem Speck, der mit Salz, Pfeffer, feingehackten Schalotten und Trüffeln gewürzt ist, inwendig durchzogen, fingerdick mit kalter Pasteten-fasche bestrichen, und dann mit ganzen frischen Trüffeln reich belegt, jetzt wird wieder Fasche darauf gestrichen und der Kapaun zusammengebogen. Er wird nun zusammengenäht, mit der nöthigen Butter in eine passende Casserolle gelegt, leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem gutschließenden Deckel bedeckt und auf schwachem Feuer halb gargedämpft, der Kapaun wird alsdann herausgelegt, kalt gestellt und nun werden von dem zurückgebliebenen Saft einige Eßlöffel voll unter die Fasche gemischt. Nach dem gänzlichen Erkalten des Kapauns wird zur Bereitung der Pastete geschritten, zuerst wird eine Lage Fasche auf den Teig oder in die Terrine gestrichen (s. das Dressiren der Pasteten. Nr. 1006 und 1007), der Kapaun wird darauf gelegt und mit einem Kranze von Trüffeln eingefaßt; sind die Trüffeln dick, so kann man zwei, auch drei Theile daraus schneiden,

alsdann kömmt auf diese wieder Fasche, und es wird beendigt und gebacken, wie Nr. 1006 und 1007 angezeigt ist.

Ist der Kapaun oder die Poularde nicht sehr groß, so nimmt man zwei und legt einen in den andern. Hat man Gänslebern oder sonst weiße Geflügellebern, so können sie bei dieser Pastete mit gutem Erfolg angewendet werden, indem man sie in passende Stücke schneidet, mit Salz und Pfeffer würzt und sie zwischen die Trüffeln in den Kapaun legt; auch kann man gesalzene und gekochte Rindszunge, die in dicke Würfel geschnitten ist, dazu nehmen.

Sehr häufig nimmt man auch ein rohes Kalbsfricandeau dazu, das, nachdem es rein und nett zugeschnitten ist, mit fingerdickem Speck durchzogen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gestoßenem Lorbeerblatt gewürzt und zu gleicher Zeit mit dem Kapaun gedämpft wird. Beim Dressiren wird es auf die Fasche gethan, dann mit der Fasche bedeckt und nun der Kapaun oben auf gelegt.

Zur Bereitung der Fasche sind 3 Pfund (1 ½ Kilogr.) Fleisch und 3 Pfund (1 ½ Kilogr.) Speck nothwendig (s. Nr. 118).

1010. Kalte Pastete von Fasan (Pâté froid de faisan). Es werden zwei Fasanen ausgebeint (s. Welsch. Nr. 574) und wie bei der vorhergehenden Pastete faschirt und beendigt, mit dem Unterschiede, daß zur Fasche, statt Kalbfleisch, Hasenfleisch genommen wird.

Beim Serviren wird der befiederte Kopf oben an der Pastete als Erkennungszeichen angebracht.

1011. Kalte Schnepfenpastete (Pâté froid de bécasses). Vier bis fünf Schnepfen werden ausgebeint und faschirt, wie bei der kalten Pastete von Kapaun Nr. 1009 und auch auf dieselbe Weise beendigt. Zur Fasche wird frisches Hasenfleisch genommen, sowie auch das Eingeweide der Schnepfen, ohne Magen, feingehackt und darunter gemischt wird. Die abgezogenen Köpfe werden oben in die Pastete festgesteckt, so daß die Schnäbel durch den Deckel herausragen.

1012. Kalte Pastete von Feldhühnerbrüsten (Pâté froid de perdrix). Fünf bis sechs Feldhühner werden ausgebeint, mit

Salz und Pfeffer bestreut, mit Fasche und Trüffeln belegt und wie die Pastete von Kapaun (Nr. 1009) beendigt. Zur Fasche wird ebenfalls frisches Hasen- oder Hirschfleisch genommen (Nr. 118).

1013. Auerhahnenpastete (Pâté froid de coq de bruyère). Der Auerhahn wird ausgebeint, mit fingerdickem Speck durchzogen, mehrere Tage in die Essigbaize Nr. 123 gelegt und alsdann wie die Fasanenpastete beendigt.

Die Pasteten von Haselhühnern und Birkhühnern werden auf dieselbe Weise zubereitet.

1014. Kalte Wachtelpastete (Pâté froid de cailles). Wenigstens vier und zwanzig Wachteln werden ausgebeint, über den Tisch ausgebreitet, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und in jede Wachtel wird eine haselnußgroße Trüffel gelegt, die mit etwas Fasche bedeckt wird. Sie werden nun zusammengebogen und jedesmal acht Wachteln in gedrängtem Kranze über eine Unterlage von Fasche gelegt (s. das Dessiren der Pasteten. Nr. 1006 und 1007).

Diese Pastete erfordert viel Zeit und Geduld. Zur Fasche wird Hasenfleisch und die Lebern der Wachteln genommen (s. Nr. 118).

1015. Kalte Lerchenpastete (Pâté froid d'alouettes). Diese Pastete wird ganz wie die vorhergehende behandelt. Zu einer mittelmäßigen Pastete werden wenigstens sechszig Lerchen erfordert, und das Ausbeinen derselben nimmt einen halben Tag in Anspruch.

1016. Kalte Salmenpastete (Pâté froid de saumon). Drei Pfund (1 1/2 Kilogr.) frischer Salmen (Lachs) werden gehäutelt und die Gräten davon genommen, in fingerdicke Scheiben geschnitten und einige Zeit in die trockene Baize (Nr. 126) gelegt. Nun wird eine Hechtfasche (Nr. 117) bereitet, die noch mit zwei Eßlöffel voll sehr feingeschnittener Trüffeln und ebenso viel Champignons und zwei Eßlöffel voll kalter Beschamelle (Nr. 20) vermengt worden ist. Beim Dressiren der Pastete wird der Salmen aus seiner Baize gelegt, abgetrocknet, mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer bestreut und nun beendigt und gebacken, wie solches Nr. 1006 und 1007 angegeben ist.

Auf dieselbe Weise werden die Pasteten von Hecht, Aal oder Hausen gemacht. Die Fische werden jedesmal gehäutelt, ausgegrätet und einige Zeit in die trockene Baize (Nr. 126) gelegt. Zur Fasche wird jedesmal Hechtfasche (Nr. 117) genommen.

Die Fischpasteten lassen sich wegen den Eiern in der Fasche nicht lange aufbewahren.

1017. Kalte Hasenpastete (Pâté froid de lièvres). Von zwei großen, ausgewachsenen und gehäutelten Hasen wird das Rückenfleisch (Filets) der Länge nach ausgelöst, und mit Speck, der mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schalotten bestreut ist, durchzogen. Dieses kommt nun in einer flachen Casserolle mit 4 Loth (60 Gr.) Butter, zwei Eßlöffel voll feingehackter Trüffeln und ebenso viel Champignons, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer auf starkes Feuer und wird 10 Minuten gedämpft, dann zurückgestellt und nach einigem Abkühlen herausgelegt. Von den ausgelösten und von aller Haut befreiten Hasenschenkeln wird eine Fasche (Nr. 118) zubereitet, die während dem Stoßen noch mit 4 Loth (60 Gr.) Sardellenbutter (Nr. 61) und dem zurückgebliebenen Safte von den Filets in ihrem Geschmacke gehoben wird. Beim Verfertigen und Dressiren der Pastete (Nr. 1006) wird zwischen jede Lage Fasche ein Eßlöffel voll Capern gestreut. Auch können Trüffeln darunter genommen werden.

1018. Kalte Wildbretpastete (Pâté froid de gibier). Aus einem frischen oder schon gebaizten Reh- oder Hirschschlägel werden handgroße und dreifingerdicke Stücke geschnitten, die wie bei der Hasenpastete (Nr. 1017) mit Speck durchzogen und gedämpft werden. Zur Fasche wird ebenfalls Reh- oder Hirschfleisch genommen.

Das Beendigen, Backen sowie die übrige Behandlung der Pastete geschieht, wie solches Nr. 1006 und 1007 zu sehen ist.

1019. Kalte Pastete von Lendenbraten (Pâté froid de filet de boeuf). Man nimmt einen großen abgelegenen Ochsenlenden, der, nachdem er gehäutelt ist, mit fingerdickem Speck, der mit Salz, Pfeffer und feingehackten Schalotten bestreut ist, durchzogen, dann in zwei Stücke geschnitten und in 6 Loth (90 Gr.) Butter mit zwei Eßlöffel voll feingehackter Champignons,

ebenso viel Trüffeln und Schalotten, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer 1/4 Stunde lang gedämpft wird. Nach einigem Abkühlen wird der Lenden herausgelegt, und der zurückgebliebene Saft noch auf starkem Feuer eingekocht und unter die Fasche Nr. 118 nebst einigen Eßlöffeln voll Capern gemengt, und die Pastete wird beendigt, wie Nr. 1006 und 1007 angezeigt ist.

Zur Fasche wird Kalbfleisch genommen.

1020. Kalte Schinkenpastete (Pâté froid de jambon). Ein großer Schinken wird zwei Tage lang in kaltes Wasser gelegt, und dann in Wasser gekocht, doch nur halb gar. Nach seinem gänzlichen Erkalten wird ein schönes Stück, ohne alle Schwarte oder sonst etwas Schwarzes, herausgeschnitten, etwas Fett darf daran bleiben. Nun wird ebenfalls aus einem Kalbsschlägel das Fricandeau (Nr. 380) herausgeschnitten, mürbe geklopft, gehäutelt und mit fingerdickem Speck, der mit Salz, Pfeffer und feingehackten Schalotten bestreut ist, durchzogen, und einige Stunden in die trockene Baize (Nr. 126) gelegt. Beim Dressiren wird zuerst auf einer Unterlage von Fasche das Fricandeau gelegt und dasselbe überall mit Fasche bestrichen, hierauf kommt der Schinken zu liegen, der wieder mit Fasche bedeckt wird. Das Beendigen, Garbacken, sowie überhaupt die weitere Behandlung der Pastete richtet sich nach der gegebenen Anleitung (s. Nr. 1006 und 1007).

Die Fasche besteht aus 3 Pfund (1 1/2 Kilogr.) Kalbfleisch und ebensoviel Speck (s. Nr. 118).

Zwischen dem Fricandeau und dem Schinken können auch einige reingeschälte Trüffeln mit gutem Erfolg eingelegt werden.

1021. Dressirte warme Pasteten. Die dressirten warmen Pasteten weichen in ihrer Behandlung von den vorhergehenden insofern ab, daß sie im höchsten Falle nur 5 Zoll (12 Ctm.) Höhe haben dürfen, und sich überhaupt durch elegante Form auszeichnen müssen.

Der in einen runden Ballen zusammengearbeitete und eine Stunde ausgeruhte Teig (s. Abschnitt vom Teig: warmer Pastetenteig Nr. 1084) wird auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier gelegt und mit der zusammengeballten Hand in gleicher

Runde, von 5—6 Zoll (12—14 Ctm.) Durchmesser, auseinander gedrückt; der dadurch entstandene dicke Rand wird durch anhaltendes Zusammendrücken mit Daumen und Zeigefinger zu einer gleichen Höhe von 4—5 Zoll (10—12 Ctm.) getrieben, dabei wird die Pastete öfters mit der flachen Hand, unter anhaltendem Drehen, geglättet, welches auch noch bezweckt, daß sie in gleichmäßiger Runde in die Höhe steigt; auch ist darauf zu achten, daß sie sich gegen obenhin nicht erweitert. Sie wird nun mit Speckplatten ausgefüttert, und bis fingerbreit vom Rande mit der dazu bestimmten Fasche und dem Fleisch belegt, der Rand wird mit verschlagenem Ei angestrichen. Aus dem zurückgebliebenen Teige, der messerrückendick ausgerollt ist, wird der Deckel nach der Oeffnung der Pastete ausgeschnitten, die Pastete wird damit bedeckt und mit dem Rande, durch festes Zusammenpressen, genau vereinigt, auch wird in die Mitte des Deckels eine kleine Oeffnung gemacht. Der Pastete wird nun nochmals in ihrer Form mit der flachen Hand nachgeholfen, dieselbe wird mit Ei angestrichen und dann mit dünn ausgerolltem und ausgestochenem Teige geschmackvoll verziert, nochmals überall mit Ei angestrichen und im abgekühlten Ofen 1½ Stunden von gelbbrauner Farbe gebacken. Sollte der Ofen zu heiß sein und die Pastete zu dunkel werden, so muß man sie mit Papier bedecken. Nach ihrem Garbacken wird sie herausgenommen, der Deckel wird behutsam losgeschnitten, die Speckplatten, sowie alles Fett wird sorgfältig davon genommen, und dafür werden einige Eßlöffel voll kräftiger Trüffelsauçe darauf gegossen und die Pastete wird sogleich ohne Deckel zu Tische gegeben, auch wird noch Trüffelsauçe extra mitservirt.

Zum Backen muß die Pastete immer auf einen tiefen Deckel oder einen Platfond zu stehen kommen, damit das der Pastete während dem Garbacken entquillende Fett sich darin sammeln kann und nicht im ganzen Ofen herumläuft.

Das Dressiren des Gehäuses aus dem rohen Pastetenteige muß an einem kühlen Orte, bei heißem Wetter sogar auf Eis, vorgenommen werden.

Der Vorsicht halber kann es nichts schaden, wenn die Pastete, nachdem sie dressirt und mit Ei angestrichen ist, mit einigen Bogen Schreibpapier, die dick mit Butter bestrichen sind, umlegt

und mit Bindfaden umbunden wird. Nach ihrem Garbacken wird sie von dieser Einwicklung befreit.

1022. **Warme Schnepfenpastete mit Trüffeln** (Pâté chaud de bécasses). Sechs flammirte und ausgenommene Schnepfen werden in ½ Pfund (250 Gr.) Butter, mit zwei Eßlöffel voll feingehackten Trüffeln, ebenso viel Champignons, der Hälfte Petersilie und Schalotten, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer ¼ Stunde lang gedämpft, dann bedeckt zurückgestellt. Nach einigem Abkühlen werden die Schnepfen herausgenommen und nach den Regeln der Kochkunst zerschnitten. Das Eingeweide der Schnepfen, wovon die Mägen entfernt sind, wird durch ein grobes Haarsieb getrieben und nebst den zurückgebliebenen Kräutern und dem Safte, worin die Schnepfen gedämpft wurden, unter die Fasche gemischt.

Zur Fasche wird kalte Pastetenfasche (Nr. 118) genommen, worin jedoch keine Schalotten sein dürfen, weil die Kräuter (fines herbes) von den gedämpften Schnepfen damit vermischt werden.

Nun wird in die dressirte Pastete (Nr. 1021) eine fingerdicke Lage Fasche gestrichen, diese mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln bestreut, dann die Schnepfen darauf gelegt und so fort. Die Fasche macht den Schluß, sie wird nun mit Speckplatten belegt, mit ihrem Deckel bedeckt beendigt, gebacken und servirt, wie solches Nr. 1021 angezeigt ist.

1023. **Warme Fasanenpastete** (Pâté chaud de faisans). Zwei Fasanen werden nach ihrem Flammiren und Ausnehmen, wie die vorhergehenden Schnepfen, mit denselben Kräutern ¼ Stunde lang gedämpft, nach einigem Abkühlen werden sie zerschnitten, so daß jeder Fasan 10 bis 12 Stücke gibt. Die zurückgebliebenen Kräuter kommen unter eine von den Faschen Nr. 118 oder 119, und das Ganze wird nun wie Nr. 1021 angezeigt ist, beendigt.

1024. **Warme Feldhühnerpastete** (Pâté chaud de perdrix). Es werden 5 bis 6 große und junge Feldhühner, nachdem sie flammirt und ausgenommen sind, wie die Schnepfen Nr. 1022 8 Minuten lang gedämpft, dann in Stücke zerschnitten. Die weitere Behandlung der Pastete richtet sich nach den gegebenen Anweisungen (s. deshalb Nr. 1021 und 1022).

1025. Warme Taubenpastete (Pâté chaud de pigeons),

1026. Warme Wachtelnpastete (Pâté chaud de cailles) und

1027. Warme Lerchenpastete (Pâté chaud d'alouettes). Diese drei Pasteten sind ebenfalls nur Wiederholungen der Fasanenpastete. Die Tauben und Wachteln werden, nachdem sie einige Minuten gedämpft sind (s. Schnepfenpastete. Nr. 1022), in der Mitte durchgeschnitten.

Die Lerchen werden ausgenommen, die Köpfe und die Füße davon geschnitten, und das rohe Eingeweide, ohne Magen, fein gehackt, durch ein Haarsieb getrieben und unter die Fasche gemischt.

Zu allen warmen Pasteten können statt der Trüffeln Champignons, oder beides zusammen, genommen werden.

1028. Warme Pastete mit Gansleber (Pâté chaud à la Monglas). Zwei schöne Ganslebern, wovon die Galle ausgeschnitten ist, werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit den Kräutern, wie bei den Schnepfen Nr. 1022, einige Minuten gedämpft; nach einigem Abkühlen werden die Lebern rund zugeschnitten, die Hälfte der Abfälle wird feingestoßen und unter die Fasche Nr. 1[illegible]8 gemischt. Nun wird in die dressirte Pastete Nr. 1021 eine fingerdicke Lage von dieser Fasche aufgestrichen, über welche in Scheiben geschnittene Trüffeln und die Lebern gelegt werden; hierauf kommen wieder Trüffeln und Fasche. Wenn die Pastete $1\frac{1}{4}$ Stunden gebacken hat, wird sie aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten und alles Fett davon genommen, und dafür werden einige Eßlöffel voll kräftige Trüffelsauçe darüber gegossen.

Die Sauçe wird auf folgende Art gemacht: Die zurückgebliebene Hälfte von den Abfällen der Ganslebern werden durch ein Haarsieb getrieben, und dieses wird mit einigen Eßlöffeln voll kräftiger Madeirasauçe (Nr. 34), worunter in Scheiben geschnittene Trüffeln sind, verrührt. Die Sauçe darf alsdann nicht mehr kochen.

1029. Warme Pastete mit Ochsengaumen (Pâté chaud de palais de boeuf). Zehn bis zwölf gereinigte und gekochte Ochsengaumen (Nr. 101) werden auf ein Tuch gelegt, glatt zugeschnitten und der Länge nach in der Mitte von einander

gespalten. Sie werden nun mit einer von den Faschen Nr. 114 oder 115, worunter einige Eßlöffel voll in Butter gedämpfter Kräuter, wie bei den Schnepfen Nr. 1022, gemischt sind, bestrichen und zusammengerollt. Nun wird in die dressirte Pastete Nr. 1021 eine fingerdicke Lage Fasche gestrichen, die zusammengerollten Gaumen werden darauf gestellt, mit Trüffeln oder Champignons belegt, hierauf mit Fasche bedeckt, die übrigen Gaumen darauf gestellt und wieder mit Fasche bestrichen. Nach dem Garbacken wird die Pastete aufgeschnitten, alles Fett davon genommen und dafür einige Eßlöffel voll italienischer Sauçe (Nr. 32) oder Trüffelsauçe (Nr. 36) darüber gegossen.

Ueber das Dressiren, sowie über das Backen der Pastete siehe Nr. 1021 und 1022.

1030. Warme Pastete mit Hammelfleisch (Pâté chaud Anglo-français). Zwei abgelegene Hammelscarré werden von den Rückgraten und den Rippen losgelöst, die fette Haut wird davon genommen und das Fleisch wird alsdann auf fingerdicke Scheiben geschnitten, die mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß bestreut werden. Nun vermischt man zwei Eßlöffel voll feingehackte Schalotten, ebenso viel Petersilie, vier Eßlöffel voll feingehackte Trüffeln und ebenso viel Champignons mit 1/2 Pfund (250 Gr.) frischer Butter — die nur schwach vergangen sein darf — und gießt davon einige Eßlöffel voll in die dressirte Pastete Nr. 1021. Das Hammelfleisch wird ebenfalls, jedes Stück einzeln, in diese Butter getaucht und gedrängt im Kranze in die Pastete gelegt. In die Mitte kommen einige Eßlöffel voll Trüffeln (Nr. 97), Champignons (Nr. 98), in Scheiben geschnittene Kalbsmilchner (Nr. 102) und Artischocken (Nr. 103); das Ganze wird mit der übrigen Butter begossen, mit Teig bedeckt und 1 1/4 Stunden gebacken. Nach dem Garbacken, Aufschneiden und Abnehmen des Fettes der Pastete wird sie mit einigen Eßlöffeln voll italienischer Sauçe (Nr. 32) oder Thomatensauçe (Nr. 39) begossen und zu Tische gegeben.

Diese Pastete kann ebenso gut von Kalbs- oder frischem Schweinefleisch, Ochsenlenden oder Wildbret gemacht werden.

1031. Warme Pastete nach russischer Art (Pâté chaud à la russe). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) frischer Salmen wird

gehäutelt und in fingerdicke Stücke geschnitten, ebenso auch eine große Gansleber. Beides wird mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, in eine mit Butter bestrichene Cotelette-pfanne eingesetzt, und mit zwei Eßlöffel voll feingehackten Trüffeln, ebenso viel Champignons, einem Eßlöffel voll Petersilie und einem Eßlöffel voll Schalotten, das Alles zusammen in 8 Loth (120 Gr.) Butter einige Minuten gedämpft, begossen und über mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten schnell gebraten. Während der Zeit muß 1/2 Pfund (250 Gr.) reingewaschener Reis in Fleisch- oder Hühnerbrühe weichgekocht und kalt gestellt, ebenso auch zwölf Eier hartgekocht und das Gelbe davon feingehackt worden sein. Nun wird die Pastete (wie Nr. 1021) dressirt, deren Boden und Wände werden mit dem abgekühlten Reis bestrichen und zuerst mit einer Lage Salmen belegt, dann kommen die gehackten Eiergelb, die Gansleber, der Salmen, wieder Eiergelb zu liegen, bis zu Ende, dann kommt die zurückgebliebe Butter mit den Kräutern dazu. Das Ganze wird mit einer Lage Reis bedeckt und dann beendigt wie Nr. 1021 angezeigt ist. Nach dem Backen wird die Pastete aufgeschnitten und ohne weitere Sauçe zu Tische gegeben.

1032. Warme Salmenpastete (Pâté chaud de saumon). Ungefähr 2 Pfund (1 Kilogr.) frischer Salmen, wovon die Haut abgezogen ist, wird in fingerdicke Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und in denselben Kräutern, wie der vorhergehende Salmen (Nr. 1031), einige Minuten über mittelstarkem Feuer gebraten. Wenn die Pastete (Nr. 1021) dressirt ist, so wird der Boden mit einer Lage Hechtfasche (Nr. 117) bestrichen und hierauf der Salmen gelegt, der mit den übrigen Kräutern begossen und wieder mit Fasche bedeckt wird. Nach dem Backen wird die Pastete aufgeschnitten, das Fett davon genommen und mit einigen Eßlöffeln voll Austernsauçe (Nr. 18), oder Krebssauçe (Nr. 17) oder auch Thomatensauçe (Nr. 39) begossen.

1033. Warme Pastete von Hecht (Pâté chaud de brochet). Die warmen Pasteten von Hecht, Sander, Schollen u. s. w. werden alle nach der vorhergehend angegebenen Bereitungsweise gemacht. Die Fische werden jedesmal gehäutelt, ausgegrätet und

in fingerdicke Scheiben geschnitten und wie die Salmenpastete Nr. 1031 beendigt.

1034. Warme Fischpastete (Pâté chaud à la marinière). Diese Pastete ist eine Zusammensetzung von verschiedenen Fischen; so nimmt man einen Theil Salmen, einen Theil Aal und einen Theil Hecht, Sander oder Schollen. Diese Fische werden, nachdem sie gehäutelt, ausgegrätet und in fingerdicke Scheiben geschnitten sind, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, dann mit denselben Kräutern wie bei der Salmenpastete Nr. 1031 begossen und auf dieselbe Weise beendigt. Zwischen eine jede Lage Fische werden Austern, Champignons und einige Scheiben Trüffeln gelegt. Nach ihrem Backen wird die Pastete mit einigen Eßlöffeln voll Krebssauçe (Nr. 17), oder Austernsauçe (Nr. 18), oder auch Thomatensauçe (Nr. 39) begossen und sogleich zu Tische gegeben.

1035. Die Casserolle-Pasteten (Timbales). Die Casserolle-Pasteten bezeichnen sich schon durch ihren Namen, sie werden nämlich in einer Casserolle oder in einer glatten Form gemacht; sie unterscheiden sich von den vorhergehenden dressirten, warmen Pasteten nur durch ihr Aeußeres, ihr Inhalt ist derselbe. Man hat ebenso viel, ja auch mehr Casserolle-Pasteten, als warme Pasteten. Das Dressiren oder vielmehr das Auslegen der Form mit dem Teige geschieht auf folgende Art: Eine passende Casserolle, oder besser eine glatte, runde oder langrunde Form, wird inwendig überall gut mit Butter bestrichen, der Boden und die Seiten dieser Form werden mit ausgestochenem oder ausgeschnittenem Nudelteig (Nr. 1090) belegt. Nun wird von mürbem Teig, Bröselteig oder Butterteig (Nr. 1088, 1089 oder 1082) eine zwei messerrückendicke Platte ausgerollt, aus welcher zuerst der Boden der Pastete genau nach der Form ausgeschnitten und eingelegt wird, ohne die Verzierung zu verrücken; aus dem übrigen Teige wird ein langer Streifen ausgerollt und nach der Höhe der Form auf beiden Seiten glatt zugeschnitten, und ebenfalls, ohne die Verzierung zu verschieben, an die Seiten gefügt, fest und ohne Falten angepreßt und die beiden Enden genau verbunden. Zur Vorsorge wird noch ringsum in der Form, zur besseren Vereinigung des Bodens mit den Seiten, ein schmaler

Streifen Teig gelegt und niedergepreßt, und nun wird die Form ganz nach Art der warmen Pasteten (Nr. 1021) bis zum fingerhohen leeren Rande gefüllt und mit einer Platte Teig bedeckt; der hervorstehende Rand wird mit abgeschlagenen Eiern angestrichen, über den Deckel gebogen und in die Mitte desselben eine kleine Oeffnung gemacht. Die Form wird nun in einem gut geheizten und wieder etwas abgekühlten Ofen 1 ¼ — 1 ½ Stunden von gelbbrauner Farbe gebacken, dann herausgenommen, gestürzt und entweder die dazu bestimmte Sauçe extra mitservirt, oder es wird der Deckel oben ausgeschnitten, einige Eßlöffel voll Sauçe hineingegossen, wieder bedeckt und so zu Tische gegeben.

Man kann die Casserolle-Pasteten auch mit irgend einem beliebigen Ragoût oder Fricassée geben; in diesem Falle wird, nachdem die Form mit Teig ausgelegt und dieser mit Speckplatten gefüttert ist, dieselbe mit geriebenem Brod gefüllt, mit Teig bedeckt und im Ofen bis zur nöthigen Farbe — 15 bis 20 Minuten — gebacken. Die Pastete wird alsdann gestürzt, oben aufgeschnitten, alles Brod herausgenommen und nun beim Anrichten mit dem bestimmten Ragoût gefüllt, zugedeckt und sogleich zu Tische gegeben. Auf diese Weise entstehen ebenfalls wieder eine Menge verschiedenartiger Casserolle-Pasteten. Der Inhalt bestimmt dann jedesmal den Namen der Pastete.

Sehr schön nehmen sich diese Pasteten aus, wenn die Form, statt mit gewöhnlicher Butter, mit schön rother Krebsbutter bestrichen wird.

1036. Casserolle-Pastete mit Macaronis (Timbale aux macaronis). Ein Pfund (½ Kilogr.) italienischer Macaronis wird in gesalzenem Wasser 15 — 20 Minuten gekocht, dann auf ein Haarsieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgekühlt. Die Hälfte der Macaronis kommt nun in eine passende Casserolle, die mit 12 Loth (180 Gr.) geriebenem Parmesankäs, ebenso viel in kleine Stückchen geschnittener frischer Butter, mit etwas Salz, weißem Pfeffer, drei bis vier Eßlöffel voll saurem Rahm und ebenso viel weißer Sauçe (Nr. 15) begossen wird; die andere Hälfte der Macaronis wird dazu gethan und noch 12 Loth (180 Gr.) geriebener Parmesankäs darüber gestreut. Das Ganze wird über dem Feuer so lange umgeschüttelt, bis der Käs und

die Butter vergangen sind und Alles genau miteinander vermischt ist. Nach einigem Abkühlen werden die Macaronis in die mit Teig ausgelegte Form (Nr. 1035) gefüllt, bedeckt und 1 1/4 Stunden gebacken, alsdann gestürzt und ohne weitere Zuthat zu Tische gegeben.

Auch diese Pasteten bieten durch verschiedene Zusammensetzung eine große Mannigfaltigkeit dar. So können diese Macaronis vor ihrem Einfüllen noch mit einigen Eßlöffeln voll Morcheln (Nr. 99), ebenso viel in Scheiben geschnittenen Kalbsmilchnern (Nr. 102) und ebenso viel gekochtem und feingehacktem Schinken vermengt werden. Oder man füllt die Macaronis schichtenweise in die mit Teig ausgelegte Form, so z. B. mit einer Lage gebratener und in Scheiben geschnittener Bratwurst, oder mit einer Escaloppe von Has (Nr. 549—552), oder einem Ragoût (Nr. 104, 105 und 107), oder an Fasttagen mit Hechtschnitten (Nr. 782 und 783) u. dgl. m.

Zu bemerken ist noch, daß nicht zu viel Sauçe, sowie an den Ragoûts, an den Escaloppe sein dürfen, sondern gerade nur soviel als nothwendig ist, damit die Fleischgattungen gebunden sind, auch werden die Sauçen hierzu etwas dicker gehalten, sowie auch das Escaloppe und die Ragoûts beim Einfüllen kalt sein müssen.

1037. Die mürben Pasteten. Alle die verschiedenen Füllen, wie sie bei den dressirten und warmen Pasteten angegeben sind, können auch zu den mürben Pasteten genommen werden, und man hat daher ebenso viele mürbe Pasteten, als es warme dressirte Pasteten gibt, denn nur durch ihr Aeußeres unterscheiden sie sich von diesen. Indessen versteht man noch insbesondere unter dem Namen mürbe Pastete (Tourte d'entrée) eine von Lendenbraten.

1038. Mürbe Pastete mit Lendenbraten, Filet, (Tourte d'entrée de filet de boeuf). Ein abgelegener Lendenbraten wird gehäutelt und, den Beefsteaks ähnlich, in halb fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Butter, in denselben Kräutern wie bei der warmen Schnepfenpastete (Nr. 1022) auf starkem Feuer halb gargebraten, dann herausgelegt und einstweilen bedeckt zurückgestellt. Die zarten Abfälle vom Lendenbraten

werden mit der Hälfte soviel Speck, der in Würfel geschnitten ist, in der zurückgebliebenen Butter, mit den Kräutern, 10—15 Minuten lang, über starkem Feuer, geröstet, alsdann feingehackt, mit drei bis vier abgeschälten und in kalter Fleischbrühe oder Wasser eingeweichten Milchbroden vermengt, mit einigen Eiergelb gebunden, und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gestoßenem Lorbeerblatt gewürzt. Nun wird der vierte Theil mürber Teig (Nr. 1087) zwei messerrückendick ausgerollt und daraus der runde Boden der Pastete 8—9 Zoll (20 Ctm.) im Durchmesser haltend, ausgeschnitten, der auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier über ein Blech oder Platfond gelegt wird. Ein Theil der Fasche wird darauf gestrichen, doch so, daß ringsum ein zollbreiter, leerer Raum bleibt, auf die Fasche kommen die angebratenen Lendenschnitten zu liegen, dann kommt wieder Fasche und so fort, bis Alles aufgegangen ist und das Ganze ein halbrundes Ansehen hat. Der übrige Teig wird nun ebenfalls zwei messerrückendick zu einer runden Platte ausgerollt, die Pastete damit genau bedeckt und mit dem unteren hervorstehenden Rand, der mit Ei angestrichen ist, gut vereinigt und diese Enden übereinander gebogen, so daß dadurch ein gleichmäßiger Rand entsteht. Die Pastete wird alsdann überall mit Ei angestrichen und im ziemlich warmen Ofen 1¼ Stunden gebacken. Nach ihrem Backen wird sie oben aufgeschnitten, das Fett davon ausgetaucht, mit einigen Eßlöffeln voll italienischer Sauçe (Nr. 32) begossen, mit dem Deckel wieder bedeckt und sogleich zu Tische gegeben.

Zu den mürben Pasteten gehören auch die Schüssel-Pasteten. Sie sind in ihrer Behandlung viel einfacher und weniger kostspielig wie die vorhergehenden, und bieten manch angenehmes Gericht.

1039. Schüssel-Pastete mit Schinken und Kalbfleisch.

Zwei Pfund (1 Kilogr.) rohes Kalbfleisch — vom Carré oder vom Schlägel — werden ohne Haut und ohne Fasern in handgroße und sehr dünne Scheiben geschnitten und geklopft, dann mit weißem Pfeffer, Muskatnuß und sehr wenigem Salz gewürzt, ebenso werden auch solche Scheiben aus einem gekochten oder rohen Schinken geschnitten. Das Kalbfleisch und der Schinken werden schichtenweise in eine tiefe Porzellanschüssel gelegt und

mit drei hartgekochten und feingehackten Eiergelb bestreut; das Ganze wird mit etwas Bratwurstfasch (Nr. 119) bestrichen und mit einem Eßlöffel voll Wasser oder Jus begossen. Nun wird der Rand der Schüssel mit Eiergelb, das mit einer Messerspitze voll Mehl gut verschlagen ist, angestrichen, mit einem Streifen Butterteig oder Bröselteig (Nr. 1082 oder 1089) belegt, dieser wird auf den Rand festgedrückt und ebenfalls wieder mit Ei angestrichen. Der übrige Teig wird zwei messerrückendick ausgerollt, aus demselben eine runde Platte, nach der Größe der Schüssel, ausgeschnitten und die Schüssel damit bedeckt. Am Rande muß der Teig genau mit dem andern zusammengepreßt und dieser nochmals mit Ei angestrichen werden. Die Pastete wird im ziemlich warmen Ofen, ungefähr 1¼ Stunden, gebacken und muß dann ohne weitere Zuthat zu Tische gegeben werden. Man kann auch eine von den braunen Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) extra mitserviren.

Auf dieselbe Weise kann diese Pastete mit Rind-, Schwein-, Hammel- oder Lammfleisch zubereitet werden, dann bleibt aber der Schinken weg. Die Zugabe von Morcheln, Champignons oder Trüffeln erhöhen bedeutend den Werth dieser Pasteten. Ebenso kann man auch einige rohgeschälte Kartoffeln im Kranze in die Pastete legen und mitbacken.

1040. Schüssel-Pastete mit Tauben, Kalbfleisch und Schinken. Drei junge Tauben werden reingeputzt und in vier bis sechs Stücke getheilt, 1 Pfund (½ Kilogr.) Kalbfleisch vom Schlägel und ½ Pfund (250 Gr.) roher oder gekochter Schinken werden gleichfalls in dünne Scheiben geschnitten und werden die Tauben-, Kalbfleisch- und Schinkenstückchen schichtenweise in eine tiefe Porzellanschüssel gelegt. Die Taubenstücke, sowie die Kalbfleisch-Schnitten, müssen mit Salz, weißem Pfeffer und wenig geriebener Muskatnuß gewürzt sein. Zwischen jede der Schnitten wird feingeriebene Semmel, feingehackte Petersilie und feingehackte Schalotten gestreut, bis Alles aufgegangen und die Schüssel angefüllt ist. Nun wird eine Tasse voll guter Fleischbrühe oder Jus darüber gegossen, der Rand der Schüssel wird mit Eiergelb, das mit einer Messerspitze voll Mehl gut vermischt ist, angestrichen und in der Weise mit Butterteig (Nr. 1082) oder mit Bröselteig

(Nr. 1089) belegt und dann gebacken, wie es in Nr. 1039 gezeigt ist. Diese Pastete wird in der Regel kalt zu Tische gegeben.

Die Butterteigpasteten (Vol-au-vent), sowie die kleinen Pastetchen, kommen unter den Butterteigbackereien vor.

1041. Gestürzte Grün-Speise mit einem Ragoût, Chartreuse (Chartreuse). Eine Handvoll junger Gelberüben, drei bis vier Weißerüben, zwei Hände voll Kernerbsen, gleichdicke Spargelköpfe, von der Größe eines Fingers, und einige schöne Rosen Blumenkohl werden, nachdem Alles reingeputzt und gewaschen ist, jedes für sich, in Salzwasser weichgekocht und dann kalt gestellt; gleichzeitig werden auch einige Hände voll Spinat (nach Nr. 892) zubereitet. Nun wird eine glatte, runde, gut verzinnte und nicht sehr hohe Form gut mit Butter ausgestrichen, die Gelberüben und Weißerüben werden in messerrückendicke Scheiben geschnitten, und aus diesen wieder länglicht verschobene Vierecke, kleine Blätter bildend; mit diesen Blättern wird in die Mitte auf dem Boden der Form ein Stern ausgelegt, indem man sie abwechselnd dicht aneinander reiht, der Zwischenraum wird mit den Erbsen bestreut, doch so, daß noch Rand genug bleibt, um einen Kranz von Blumenkohl anbringen zu können. Nun werden die Spargeln, eine an die andere, mit den Köpfen nach dem Boden hin, an den Seiten der Form aufgestellt; sollten die Spargeln nicht so groß sein, daß sie bis herauf reichen, so wird der leere Rand noch mit kleinen Rosen Blumenkohl oder mit den Gelberüben oder Weißerüben, die mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen sind, belegt. Das Ganze wird nun überall — beinahe fingerdick — mit Spinat bestrichen, ohne die Verzierung zu verrücken, damit es einen Halt bekommt. In die Mitte wird irgend ein Ragoût, Fricassée, Blanquette oder dergleichen gefüllt und mit Spinat bedeckt, welches am leichtesten geschieht, wenn man den Spinat auf ein mit Butter bestrichenes Papier fingerdick, in gleicher Runde nach der Größe der Form, aufstreicht und alsdann das Ragoût damit bedeckt. Das Papier läßt sich leicht wegnehmen, wenn man einen Augenblick etwas Warmes darüber hält. Obenauf wird nun eine Speckplatte gelegt und die Form 1¼ Stunden lang in eine Casserolle mit kochend-

heißem Wasser gestellt, damit das Ganze durchaus heiß wird. Kochen darf es jedoch nicht; ebenso hat man auch Sorge zu tragen, daß kein Wasser in die Form dringt. Beim Anrichten wird die Form herausgenommen, behutsam über die bestimmte Schüssel gestürzt und sogleich zu Tische gegeben.

Diese Gerichte sind einer großen Vielfältigkeit unterworfen, und ihre Verzierungen lassen sich ebenso oft verändern. Auch können die Gemüse, je nach der Jahreszeit, anders genommen werden, wie z. B. Rosenkohl, Bohnen, kleine Zwiebelchen, Kartoffeln u. s. w.

Zur Bereitung der „Gestürzten Grün-Speisen" ist viele Zeit erforderlich, ebenso verlangen solche große Geduld, Fleiß und Genauigkeit in allen Theilen der Behandlung. Es sind Gerichte, die mehr das Auge erfreuen, als daß sie den Gaumen befriedigen, es sind gleichsam „Kunst-Stücke" in der Küche.

1042. Gestürzte Fasche-Speise mit Ragoût (Timbale de farce garni d'un ragoût). Diese kostspieligen und in ihrer Zubereitung viele Zeit und großen Fleiß erfordernden Schüsseln, erfreuen zu gleicher Zeit das Auge, sowie sie auch den Gaumen befriedigen. Die Art der Behandlung ist der vorhergehenden (Nr. 1041) gleich, mit dem Unterschiede, daß zum Auslegen der Form, statt der Gemüse: Trüffeln, Champignons, Krebsschwänzchen, Rindszunge, Hühnerbrüstchen, Lerchenbrüstchen und dergleichen mehr genommen werden. Das Ausfüttern geschieht mit irgend einer feinen Fasche, die hierzu jedoch mit etwas mehr Brod, wie gewöhnlich, versetzt sein muß (s. Abschnitt von den Faschen). In die Mitte kommt irgend ein Ragoût, Escaloppe, Fricassée oder Blanquette. Sie sind ebenfalls wieder einer großen Mannigfaltigkeit fähig.

Das Bedecken mit Fasche und das Beendigen geschieht auf dieselbe Weise, wie es bei der vorhergehenden Nummer angezeigt ist.

1043. Gestürzte Fasche-Speise nach Pariser Art (Timbale de farce à la Parisienne). Ein halbes Pfund (250 Gr.) der feinsten Macaronis werden, ohne sie zu zerbrechen, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter weichgekocht, in ungefähr 10—15 Minuten. Sie werden alsdann abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt und über eine Serviette gelegt, damit sie abtrocknen.

Nun wird eine glatte runde Form mit Krebsbutter (Nr. 62) bestrichen; deren Boden, sowie die Seiten werden mit den Macaronis, eine an die andere, in die Runde ausgelegt und hierauf mit irgend einer Fasche (s. Abschnitt von den Faschen. Nr. 114 oder 115) ausgefüttert. In die Mitte kommt, wie bei dem vorhergehenden Gerichte, irgend ein Ragoût, Escaloppe, Fricassée oder Blanquette. Das Bedecken mit Fasche und das Beendigen ist mit der Nr. 1041 gleich.

1044. Gestürzte Fasche-Speise nach indischer Art (Timbale de farce à l'indienne). Die Hälfte der vorhergehenden abgekochten und abgeschütteten Macaronis wird mit einem Aufgusse von Safran schön gelb gefärbt, die andere Hälfte bleibt jedoch weiß. Nun wird eine glatte runde Form mit frischer Butter bestrichen, der Boden sowie die Seiten mit den Macaronis, abwechselnd eine an die andere, rundlaufend belegt und alsdann mit irgend einer Fasche (Nr. 114 oder 115) ausgefüttert. In die Mitte wird eine Hühnercurry (Nr. 642) gefüllt, oder ein Ragoût (Nr. 104), das hierzu mit Safran gefärbt und mit einer Messerspitze voll Currypulver (Curry-powder) gewürzt sein muß. Das Bedecken mit Fasche, sowie die übrige Behandlung geschieht, wie Nr. 1041 angezeigt ist.

1045. Reiscasserolle, Reiskruste (Casserolle au riz). Anderthalb Pfund (3/4 Kilogr.) vom besten Reis werden mehrere Mal in warmem Wasser gewaschen, und dann in einer passenden Casserolle mit zweimal so viel fetter, aber sehr heller Fleischbrühe begossen und auf starkem Feuer ins Kochen gebracht. Der Reis wird alsdann zurückgestellt, bedeckt und über glühender Asche sehr langsam 3/4 Stunden gekocht, in welcher Zeit er mehrere Mal umgerührt werden muß. Sollte der Reis zu trocken sein, so wird noch etwas heißes Wasser nachgegossen. Nun wird die Casserolle vom Feuer genommen und zugedeckt 10 Minuten ruhig hingestellt, damit sich das Fett obenauf sammelt, das dann abgenommen wird. Der Reis muß hierauf mit dem Kochlöffel mehrere Mal gut untereinander gearbeitet, dann auf die bestimmte Schüssel gestürzt und daraus die Casserolle gebildet werden, indem man unter anhaltendem Streichen mit beiden flachen Händen demselben ein glattes Aeußere gibt und ihn 4—5 Zoll (10 Ctm.) hoch

treibt. Nun wird irgend eine Verzierung mit einer eigens hierzu geschnittenen Gelberübe in den Reis eingedrückt, wobei die Rübe öfters in warmes Bouillonfett getaucht werden muß. Die Eindrücke müssen etwas scharf und tief gemacht werden, sonst verlieren sie sich im Backen. Oben in den Reis wird nun mit einem Messer die Oeffnung der Casserolle bezeichnet, indem man einen rundlaufenden Einschnitt macht; das Ganze wird alsdann mit zerlassener Butter leicht angestrichen und in einem nicht sehr heißen Ofen ungefähr 1 ½ Stunden gebacken. Wenn es eine schöne gelbe Farbe hat, thut man es heraus und nimmt oben an dem bezeichneten Einschnitte mit einem Löffel allen Reis behutsam heraus, ohne die Kruste zu zerstoßen. Beim Anrichten wird die Oeffnung mit irgend einem beliebigen Ragoût, Fricassée, Blanquette, Escaloppe, Pürée oder Haschée gefüllt.

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Vom Zucker, den Mandeln, Pistazien, Haselnüssen und Rosinen.

Vom Zucker.

Vielen mag dieser Abschnitt als unnöthig erscheinen, weil derselbe eigentlich zur Conditorei gehört; solches wurde mir zuweilen auch gesagt, doch bestimmen mich doppelte Gründe, denselben beizubehalten: Erstens weil er doch nothwendig zum Ganzen gehört und dadurch bei der Beschreibung der einzelnen süßen Schüsseln die ewigen Wiederholungen vermieden werden; zweitens weil es auch für alle diejenigen von Nutzen sein muß, die auf dem Lande wohnen, wo nicht immer Alles zu haben ist und man doch manchmal in die Lage kommt, das Eine oder das Andere wissen zu müssen.

Der Zucker ist eine Hauptsache bei der Backerei; entweder muß der feinste Raffinat-, oder der weiße Melis-Zucker dazu verwendet werden. Der graue Melis-Zucker aber soll nie angewendet werden, da er oft einen unreinen Geschmack hat und den Backereien ein graues, schmutziges Ansehen gibt. Aller Zucker muß stets sehr trocken sein.

1046. Die Klärung des Zuckers (la clarification du sucre). Auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) weißen Melis-Zucker wird der vierte Theil eines Eiweißes mit 1 Schoppen (1/2 Liter) frischen Brunnenwasser, vermittelst einer Schneeruthe, in einem Zuckerlöffel oder einer unverzinnten Casserolle verschlagen, darauf der in Stücke geschlagene Zucker dazu gethan, auf das Feuer gesetzt und, unter steter Bewegung, aufgekocht; wenn der Zucker steigt, wird er mit drei Eßlöffel voll frischem Wasser abgeschreckt, so daß er sich setzt und ruhig wird; wenn er wieder steigt, wird er abermals wie das erste Mal abgeschreckt, und so zum dritten und vierten Male; darauf wird der Schaum, welcher nun, während der Zucker ruhig geworden ist, sich sehr zusammengezogen haben soll, mit dem Schaumlöffel auf ein reines Geschirr abgehoben, der Zucker langsam fortgekocht, der aus dem Schaum herausgelaufene Zucker wieder zurückgegossen, noch einige Mal mit kaltem Wasser abgeschreckt und immer verschäumt, bis daß der Zucker krystall-klar ist, was — nach ungefähr 15 Minuten — der Fall sein kann, und hierauf wird er durch eine feine Serviette in eine Porzellanschüssel gegossen. Will man den Zucker recht weiß haben, so kann man den Saft einer halben Citrone während dem Kochen hinzufügen.

Von den verschiedenen Zuckergraden.

1047. Zuckersud zum Breitlauf (Cuisson du sucre à la nappe). Der nach vorhergehender Art geklärte Zucker wird in einem Zuckerlöffel oder einer Casserolle wieder zum Feuer gesetzt und gekocht, bis — wenn man den Schaumlöffel hineintaucht und wieder herauszieht — der letzte Tropfen breit vom Löffel fällt.

1048. Zuckersud zum Faden (Cuisson au lissé). Wenn der Zucker noch einige Minuten fortgekocht hat, wird ein Tropfen davon zwischen den Daumen und Zeigefinger genommen, wenn

beim Oeffnen sich ein kleiner Faden zeigt, der sogleich wieder bricht, so ist er zum kleinen Faden; wenn aber nach einigem Fortkochen der Zucker bei der nämlichen Probe sich ein wenig länger ausdehnt und der Faden nicht sogleich bricht, so ist er zum großen Faden gediehen.

1049. Zuckersud zur Perle (Cuisson au perle). Kocht man den Zucker noch einige Minuten fort, und findet man — indem man den Löffel eintaucht und wieder herauszieht — daß die Tropfen beim Herabfallen einen Faden ziehen, woran sie einer Perle gleich zu hängen scheinen, dieser aber gleich wieder reißt und sich zurückzieht, so ist der Zucker zur kleinen Perle fertig; fällt aber der Tropfen tiefer, ohne daß der Faden sogleich reißt, so ist er zur großen Perle gereift.

1050. Zuckersud zum Flug (Cuisson au souffle). Wenn man wieder nach einigen Minuten den Schaumlöffel eintaucht, herauszieht, abschüttelt, durch die Löcher bläßt und kleine Bläßchen durchkommen, die gleich wieder zergehen, so ist der Zucker zum kleinen Flug gekocht; wenn aber nach einigen Augenblicken, bei nämlicher Probe, sich große Blasen bilden, die weit und hoch fliegen, so ist er zum großen Flug gediehen.

1051. Zuckersud zur Kugel (Cuisson au boule). Läßt sich, einige Minuten später, wenn man ein rundes Hölzchen in kaltes Wasser taucht und damit in den Zucker fährt und schnell ins kalte Wasser zurück, der Zucker zu einer Kugel drehen, so ist er zu diesem Grad gekommen.

1052. Zuckersud zum Bruch (Cuisson au casse). Hat der vorhergehende Zucker noch ein paar Minuten länger gekocht, so wiederholt man vorige Probe, und wenn man auf die Kugel beißt, und diese bricht, dann ist er zum Bruch gekocht.

1053. Zucker zum Caramel (Cuisson au caramel). Wenn nach einer kleinen Weile der Zucker anfängt sich röthlich zu färben und einen angenehmen Geruch von sich gibt, so ist er zum Caramel fertig. Er muß dann sogleich vom Feuer hinweggenommen, manchmal muß sogar die Casserolle sogleich in kaltes Wasser gesetzt werden, um zu verhindern, daß der Zucker keine zu dunkle Farbe bekommt.

Von dem Grobzucker.

1054. Weißer Grobzucker (Gros sucre). Schöner weißer Zucker wird in kleine Stücke gehackt, mit einem hölzernen Hammer in kleine erbsengroße Bröseln zerschlagen und der feine Zucker davon abgesiebt. Der Grobzucker wird hierauf in Gläser an einem trocknen Ort aufbewahrt.

1055. Rother Grobzucker (Gros sucre rosé). Der obige Grobzucker wird mit einer Cochenille- oder Carmin-Auflösung nach und nach bespritzt, durcheinander geschüttelt und trocken gestellt, hierauf wird das Bespritzen wiederholt, derselbe wieder getrocknet, und dies so oft erneuert, bis er die gewünschte gleichmäßige Röthe erlangt hat. Er wird dann wie der vorhergehende Grobzucker aufbewahrt.

Das Bespritzen des Zuckers geschieht am besten auf einem Bogen reinem Schreibpapier und muß vorsichtig geschehen, auch darf es nicht eher wiederholt werden, bis der Zucker im warmen Ofen vollständig abgetrocknet ist.

Wenn zu viel Farbe auf einmal genommen wird oder wenn das Bespritzen zu schnell aufeinander folgt, so kann es sich leicht ereignen, daß sich der Zucker ganz auflöst oder auch in Klumpen zusammenballt.

1056. Grüner Grobzucker (Gros sucre vert). Ein Theelöffel voll Spinatgrün (Nr. 895) wird mit etwas feingestoßenem Zucker und einigen Tropfen kaltem Wasser zu einer grünen Farbe abgerührt und damit der Grobzucker gefärbt.

Das Färben, Trocknen und Aufbewahren des Zuckers geschieht, wie solches in der vorhergehenden Nummer angezeigt ist.

1057. Schwarzer Grobzucker (Gros sucre noir). Einige Loth feine Chocolade wird warm gestellt, und wenn sie weich geworden ist, nach und nach mit warmem Wasser zu einem dünnen Syrup abgerührt, und der Zucker (Nr. 1054) wird damit gefärbt.

1058. Gelber Grobzucker (Gros sucre jaune). Hierzu wird eine Auflösung von Saffran genommen. Will man den Zucker hochgelb haben, so mischt man noch ein klein wenig Cochenille-Auflösung hinzu, im Uebrigen wird wie Nr. 1054 verfahren.

1059. Von dem gefärbten Pulverzucker (des sucres en poudre coloré). Das Färben geschieht wie bei dem Grobzucker; nach dem Trocknen wird er nochmals gestoßen und gesiebt. Er wird zum Streuen der Torten und kleinen Backereien gebraucht.

Von dem Geruchzucker.

1060. Citronenzucker (Sucre au zeste de citron). Eine gesunde Citrone wird mit einem reinen Tuch abgewischt, dann die äußere gelbe Schale auf Zucker abgerieben, dieser mit einem Messer von dem Zucker abgeschabt, getrocknet, gestoßen, durchgesiebt und in einer wohlverschlossenen Büchse aufbewahrt.

1061. Orangen- oder Apfelsinenzucker (Sucre au zeste d'orange) und

1062. Pomeranzenzucker (Sucre au zeste de bigarade). Beide werden auf gleiche Weise wie der Citronenzucker (Nr. 1060) bereitet.

1063. Vanillenzucker (Sucre de vanille). Ein Stängelchen Vanille wird an einem warmen Orte getrocknet, dann mit 3—4 Loth (50—60 Gr.) Zucker gestoßen, durchgesiebt und wie der Citronenzucker aufbewahrt.

1064. Zimmtzucker (Sucre de cannelle). Ein Loth (15 Gr.) Ceylon-Zimmt wird feingestoßen und während dem Stoßen nach und nach 8 Loth (120 Gr.) weißer Zucker dazu gethan, alsdann durch ein feines Haarsieb gesiebt, in Gläser gefüllt, die zugestopft und an einem warmen und trocknen Ort aufbewahrt werden.

1065. Pomeranzenblüthenzucker (Sucre de fleur d'orange). Candirte Pomeranzenblüthe, welche man bei den Conditoren zu kaufen bekommt, wird ebenfalls mit etwas Zucker gestoßen, durchgesiebt und aufbewahrt. Diese Geruchzucker dienen zu Mehlspeisen und Backereien für innern und äußern Geruch.

Von der Zuckerglasur.

1066. Weiße Zuckerglasur (Glace royale blanche). Ein halbes Pfund (250 Gr.) durch ein Seidensieb gesiebter Zucker

wird mit einem Eiweiß und einem Theelöffel voll Citronensaft in einer Porzellanschüssel mit einem weißen Holzlöffel 1/4 Stunde lang gerührt. Sollte die Glasur zu dick sein, so muß noch mit etwas Eiweiß nachgeholfen werden; sie muß schneeweiß sein und dick vom Löffel fließen.

1067. **Rothe Zuckerglasur** (Glace royale rosée). Sie wird wie die vorhergehende bereitet, anstatt des Citronensaftes nimmt man ein wenig aufgelöste Cochenille, Carmin oder Kermessaft, so viel bis die Glasur rosenroth gefärbt ist.

1068. **Gelbe Zuckerglasur** (Glace royale jaune). Ein wenig Saffran wird mit warmem Wasser aufgelöst und davon so viel zu der Glasur genommen, bis sie eine schöne gelbe Farbe hat.

1069. **Grüne Zuckerglasur** (Glace royale verte). Statt des Citronensaftes wird so viel Spinatgrün (Nr. 895) zur weißen Glasur (Nr. 1066) genommen, als nöthig ist, um sie angenehm grün zu färben.

1070. **Schwarze Zuckerglasur** (Glace royale noire). Einige Loth der feinsten Chocolade werden mit ein wenig reinem Wasser auf schwachem Feuer erweicht, dann mit der Hälfte so viel feinem Zucker vermischt und mit dem nöthigen Eiweis zur Glasur verrührt.

1071. **Gekochte Chocoladenglasur** (Glace au chocolat). Zwölf Loth (180 Gr.) Chocolade und 24 Loth (360 Gr.) feiner Zucker werden mit 1 Schoppen (1/2 Liter) kaltem Wasser auf starkes Feuer gesetzt, und unter öfterm Umrühren so lange gekocht, bis sich beides — wenn man ein wenig davon zwischen die Finger nimmt — zum Faden spinnen läßt, dann wird die Glasur vom Feuer zurückgesetzt, und nach einigem Verkühlen das zu glasirende Backwerk damit begossen, oder es wird darin umgewendet.

1072. **Punschglasur** (Glace royale au ponche). Zur weißen Glasur (Nr. 1066) wird etwas weniger Eiweiß und um so viel mehr Rum oder Arak und Citronensaft genommen.

1073. **Zuckerschnee oder Schaumzuckerglasur** (Méringues). Drei Eierweiß werden zu festem Schnee geschlagen, dann 8—12 Loth (ca. 150 Gr.) trockner und gesiebter Zucker mit einem

weißen Holzlöffel langsam darunter gerührt, bis sich beides genau verbunden hat.

1074. Von den Mandeln (des amandes). Je frischer die Mandeln, desto wohlschmeckender, alte schmecken ranzig.

Um die Mandeln aus ihrer braunen Schale zu lösen, wird heißes oder kochendes Wasser darauf gegossen, und einige Zeit solches mit den Mandeln auf schwaches Feuer gestellt, bis sich die Schale zwischen den Fingern loslöst; doch darf man sie ja nicht kochen lassen. Die geschälten Mandeln werden sogleich in kaltes Wasser geworfen, noch einige Mal in frischem Wasser ausgewaschen und auf einer Serviette abgetrocknet.

1075. Rothe Mandeln (Amandes rosées),

1076. Gelbe Mandeln (Amandes jaunes) und

1077. Schwarze Mandeln (Amandes noires). Die abgezogenen und getrockneten Mandeln werden feingeschnitten und durch einen Durchschlag getrieben. Das Färben geschieht wie beim Grobzucker (s. Grobzucker. Nr. 1055—1058). Nach dem Trocknen werden sie in Gläsern, an einem trocknen Ort, aufbewahrt.

1078. Von den Pistazien (des pistaches). Die Pistazien werden wie die Mandeln geschält, je frischer die Pistazien sind, je grüner ist ihr Kern; alte abgelegene sehen gelb aus. Nach dem Schälen und Abtrocknen werden sie, je nach ihrem Gebrauche, entweder gespalten, stiftähnlich geschnitten, fein gewiegt oder gestoßen.

1079. Von den Haselnüssen (des avelines). Sie werden aufgeschlagen und die Körner — wie bei den Mandel — aus ihrer Schale gelöst, auch wie diese benutzt.

1080. Von den großen Rosinen (des grands raisins). Auch hier ist sehr darauf zu sehen, daß man sie frisch bekömmt, alt sind sie trocken und haben dann auch viel an ihrem Geschmacke verloren. Die Smyrnaer sind den übrigen vorzuziehen. Sind die Rosinen frisch, so hat man nicht nöthig, sie zu waschen, sondern sie werden mit einer reinen Serviette tüchtig auf und ab gerieben, dann die Stiele und Alles, was nicht gut ist, herausgelesen, zuweilen werden sie auch ausgekernt.

1081. Von den kleinen Rosinen (des raisins de Corinthe). Die kleinen Rosinen werden in einen Durchschlag gethan, dieser wird in eine Schüssel mit warmem Wasser gesetzt, die Rosinen werden mit der Hand tüchtig durchgerieben, damit der Sand und die vielen kleinen Stiele abgehen, und dieses wird noch einige Mal in anderm warmem Wasser wiederholt; dann werden die Rosinen in dem Durchschlag ablaufen gelassen, auf der Serviette abgetrocknet und rein ausgelesen.

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Von den verschiedenen Teigen.

1082. Butter- oder Blätterteig, Spanischer Teig (Feuilletage). Hierzu wird erfordert: 1 Pfund (1/2 Kilogr.) frische Butter, 1 Pfund (1/2 Kilogr.) vom feinsten Mehl, eine Messerspitze voll Salz, zwei Eiergelb und ungefähr 1/2 Pfund (3/4 Schoppen oder 3/8 Liter) frisches Brunnenwasser. Das Mehl wird auf dem Backtisch etwas gehäuft, im Kranze auseinander gestrichen, dann ein eigroßes Stück glattgearbeitete Butter, das Salz und die Eiergelb dazu gethan, und nun mit dem Wasser mittelst der linken Hand umgerührt, bis sich die Butter zermalmt und das Mehl sich nach und nach darunter vereinigt hat, so daß es ein mehr weicher als fester Teig geworden ist. Nöthigenfalls kann noch etwas Wasser nachgegossen werden. Hierauf wird der Teig mit beiden Händen auf dem Tische so lange gearbeitet, bis er sich zart anfühlt und ein glänzendes Ansehen hat. Er wird nun in einen runden Ballen zusammengearbeitet, etwas Mehl auf die Tafel gestäubt, derselbe darauf gelegt und mit einer reinen Serviette zugedeckt. Jetzt wird die Butter, welche hierzu fett und zähe sein muß, in Wasser ausgewaschen (im Winter muß sie auf der nassen Tafel biegsam gearbeitet werden, im Sommer hingegen

muß sie einige Zeit in frischem Wasser, worin sich etwas reines Eis befindet, gelegen haben), sie wird hierauf rund und platt gedrückt, mit einer Serviette abgetrocknet und auf den ausgerollten Teig gelegt. Der hervorstehende Teig wird über die Butter geschlagen, so daß die Butter gleich dick mit dem Teig von unten und oben umgeben ist; nun wird der Teig mit dem Nudelwalker, zwei Schuh lang und einen Schuh breit, dünn ausgetrieben, indem man nur so viel Mehl darunter und darüber streut, damit er nicht auf der Tafel anhängen kann, dann wird das eine Ende des Teigs aufgehoben und einen Schuh lang über sich zurückgeschlagen und leicht niedergedrückt, hierauf das andere Ende aufgehoben, und auch einen Schuh lang über sich zurückgeschlagen, so daß es auf die beiden anderen Blätter zu liegen und der Teig dreifach über einander kommt; darauf wird die Breite in die Länge, in dem nämlichen Maße wie vorher, ausgerollt, und auch wieder dreifach überschlagen, dann mit einer Serviette zugedeckt und 5 Minuten ruhen gelassen. Nach dieser Zeit wird der Teig wieder auf dieselbe Weise ausgerollt, wie vorher überschlagen, und nach abermaliger Ruhe von 5 Minuten wieder ausgerollt und dreifach überschlagen. Nach 10 Minuten Ruhe kann er zum Gebrauche verarbeitet werden.

Von dem gehörigen Ausrollen und dem jedesmaligen richtigen Zusammenschlagen des Teiges hängt das Gelingen desselben ab, das, hauptsächlich im Sommer, weil da die Butter sehr weich ist, mancher Schwierigkeit unterworfen ist. Das Ganze muß mit einer angewöhnten Geschwindigkeit behandelt und der Teig so wenig wie nur immer möglich mit der Hand berührt werden. Die Festigkeit oder die Weiche des zuerst angemachten Teiges — Vor- oder Wasserteig genannt — ist von der Butter abhängig: ist die Butter weich, so muß auch der Teig weich sein, sowie im entgegengesetzten Falle, wenn die Butter fest ist, der Teig ebenfalls fest sein muß. Wird diese Vorschrift nicht beobachtet, so kann sich der Teig mit der Butter nicht genau vereinigen, und das eine oder das andere reißt im Ausrollen ab und bleibt am Tische kleben. Die ganze Arbeit muß in 20—25 Minuten beendigt sein. Im Sommer muß der Teig an einem kühlen Ort, und nach jedesmaligem Zusammenschlagen auf Eis gestellt, im Winter dagegen an einem warmen Orte gemacht werden.

Den Saft von einer halben Citrone in den Vorteig gedrückt, gibt den Butterteig-Backereien ein weißes Ansehen.

Das Verhältniß des Wassers zum Mehl beim Vorteige läßt sich nicht so ganz genau angeben, weil das Mehl nicht immer gleichmäßig trocken ist, und schon deshalb einmal mehr oder weniger Wasser annimmt, dann auch, weil die Festigkeit der Butter (wie schon oben bemerkt wurde) die Festigkeit des Vorteiges bestimmt. Man thut wohl, wenn man das Wasser nicht gleich auf einmal, sondern nach und nach an das Mehl schüttet.

1083. **Kalter Pasteten-Teig** (Pâte à drésser des pâtés froids). Vier Pfund (2 Kilogr.) gesiebtes Mehl werden auf den Backtisch gehäuft und im Kranze auseinander gestrichen, nun wird 1 Schoppen (1/2 Liter) Wasser mit 16 Loth (250 Gr.) Butter oder Bouillonfett aufgekocht und kochendheiß in das Mehl gegossen, und anfangs mit einem Messer mit dem Mehle vermischt, dann aber mit den Händen zu einem festen Teige zusammen gearbeitet, der sogleich verbraucht werden muß.

1084. **Warmer Pasteten-Teig** (Pâte à dresser des pâtés chauds). Zwei Pfund (1 Kilogr.) gesiebtes Mehl werden auf die Tafel aufgehäuft, und es wird eine Grube hinein gemacht, in welche 16 Loth (250 Gr.) Butter, drei Eierdotter, eine Messerspitze voll Salz und 1/2 Schoppen (1/4 Liter) kaltes Wasser kommen. Das Ganze wird zu einem festen Teige zusammengearbeitet, derselbe dann mit einer feuchten Serviette bedeckt und bis zum Gebrauche — wenigstens eine Stunde lang — an einen kühlen Ort gelegt.

Sollte der Teig während dem Zuscmmenarbeiten sich zu trocken zeigen, so wird er mit etwas kaltem Wasser bespritzt.

1085. **Mürber Teig zu Obstkuchen** (Pâte pour les tourtes de fruits). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl, 3/4 Pfund (370 Gr.) Butter, vier Eierdotter, eine Messerspitze voll Salz und fünf Eßlöffel voll kaltes Wasser oder weißer Wein werden zu einem Teig auf vorhergehende Art — wie bei Nr. 1084 angegeben ist — angemacht.

1086. **Mürber Teig zu Obstkuchen** (Pâte pour les tourtes de fruits) **auf einfache Art.** Ein Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl, 10 Loth (150 Gr.) süße Butter, 1 Schoppen (1/2 Liter) süßer

Rahm und ein wenig Salz — das Alles wird wohl untereinander gemengt und ausgewälgert. Der Teig muß zwei- bis dreimal überschlagen werden, damit er blättrig wird (s. Nr. 1082), alsdann das Obst darauf.

1087. Mürber Teig zu Obstkuchen (Pâte pour les tourtes de fruits) **auf die einfachste Art.** Ein Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl, 1/2 Pfund (250 Gr.) Butter, 1/4 Pfund (120 Gr.) gestoßener Zucker, eine Messerspitze voll Salz, zwei ganze Eier und zwei Eierschalen voll Wasser werden gut zu einem Teig zusammengearbeitet, ausgewälgert und gleichfalls, damit er blättrig werde, einige Mal (s. Nr. 1082) überschlagen. Ist die Butter etwa sehr weich, so hat man auch mit einer Eierschale voll Wasser genug.

1088. Anderer mürber Teig zu Fleisch- und süßen Torten (Autre manière de pâte pour les tourtes d'entrées et d'entremets). Dieser wird von 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl, 20 Loth (300 Gr.) Butter, drei Eierdottern, vier Eßlöffel voll kaltem Wasser und dem nöthigen Salz ebenfalls, wie Nr. 1084 gezeigt ist, bereitet.

1089. Bröselteig (Pâte brisée à l'Allemande). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl und 20 Loth (300 Gr.) Butter werden auf der Tafel mit einander zwischen den Fingern zerrieben, dann eine Grube in die Mitte gemacht, in welche vier Eierdotter, sechs Eßlöffel voll saurer Rahm (Sahne) und eine Messerspitze voll Salz kommen und damit zu einem Teig leicht angemacht werden, der weder zu fest, noch zu weich sein darf und dann, dem Butterteig (Nr. 1082) gleich, überschlagen werden muß.

1090. Nudelteig (Pâte à nouilles). Gewöhnlich wird der Teig von ganzen Eiern bereitet; man nimmt 1/2 Pfund (250 Gr.) Mehl, drei ganze Eier und sehr wenig Salz. Die Eier werden erst mit dem Messer untereinander geschlagen, dann aber mit dem Mehle mittelst der Hand zu einem festen und glatten Teige zusammengearbeitet. Sollte der Teig nicht fest genug sein, so wird noch etwas Mehl nachgemischt. Der Teig wird nun in drei oder vier Stücke getheilt, jedes Stück nochmals für sich mit dem Ballen der rechten Hand glatt gearbeitet, und dann sogleich mit dem Nudelwalker (Rollholz) papierdünn ausgetrieben. Nach einigem Abtrocknen werden Nudeln daraus ge-

schnitten, oder der Teig wird zum Auslegen einer Form oder zum Aufsetzen einer Schüssel verarbeitet, demzufolge wird er mit passenden Ausstechern ausgestochen. Schöner wird der Teig, wenn man nur Eierdotter hierzu nimmt. Sind die Nudeln zu Milchspeisen bestimmt, so wird auch etwas gestoßener Zucker unter den Teig genommen.

1091. **Harter Zuckerteig** (Pâte d'office). Hierzu nimmt man 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl, 1/2—3/4 Pfund (ca. 300 Gr.) gestoßenen und gesiebten Zucker, ein eigroßes Stück Butter und drei ganze Eier. Die Eier, die Butter und der Zucker werden mit dem Messer zuerst untereinander geschlagen, um letzteren etwas zu schmelzen, dann wird das Mehl darunter gemischt und mit dem Handballen auf der Tafel recht tüchtig gearbeitet, bis der Teig glatt und geschmeidig ist, und darauf wird er viertelzolldünn (1/2 Ctm.) ausgetrieben und je nach Bedarf ausgestochen oder ausgeschnitten, mit Ei bestrichen, mit der Messerspitze hier und da durchstochen und bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn das Gebackene aus dem Ofen kommt, wird es auf eine glatte Tafel gelegt, mit einer recht gleichen Platte bedeckt, worauf ein Gewicht gesetzt wird, damit sich der Teig nicht verziehen kann. Dieser Teig bildet in der Küche die Grundlage zu den Aufsätzen, er nimmt eine jede ihm gegebene Gestalt an, ohne dieselbe im Backen zu verlieren.

1092. **Backteig oder Bierteig** (Pâte à frire). Ein Schoppen (1/2 Liter) Wasser wird mit 4 Loth (60 Gr.) Butter lauwarm gemacht, damit rührt man 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl glatt und thut dann den festen Schnee von zwei Eiweißen nebst einer Messerspitze voll feines Salz hinzu; anstatt des Wasser kann auch Wein, Bier oder Milch genommen werden; ist der Teig zu süßen Backereien bestimmt, so kann man auch etwas weniges Zucker in den Teig mischen.

Eine andere Art Ausbackteig wird noch bereitet, wenn man das Mehl mit lauem Bier anrührt und statt des Schnees einige Löffel voll Hefen hinzu nimmt und den Teig erst aufgehen läßt. — Die Ausbackteige müssen so sein, daß sie sich messerrückendick an die auszubackenden Dinge anlegen.

Dreißigster Abschnitt.

Schmalzbackereien.

Das richtige Gelingen der Schmalzbackereien hängt hauptsächlich von der Beschaffenheit des Fettes ab, in welchem die Backereien ausgebacken werden. Am besten eignet sich hierzu die ausgelassene Butter (sogenannte Schmalzbutter), weil sie den Backereien keinen unangenehmen Beigeschmack mittheilt, was bei anderm Fett oft der Fall ist; allein der Kostspieligkeit wegen kann in vielen Küchen die Butter nicht immer angewendet werden.

Durch Mischung von gleichen Theilen Rindsnierenfett und frischem Schweinefett, das feingehackt und auf schwachem Feuer langsam ausgelassen und nach einigem Abkühlen passirt wird, erhält man ein gutes Backschmalz, das noch in sofern der Schmalzbutter vorzuziehen ist, als es längere Zeit seine Backkraft behält; auch können zwei Theile von diesem Fett mit einem Theil ausgelassener Butter vermischt werden.

Das Ausbacken geschieht am zweckmäßigsten in sogenannten Backpfannen, die aus Eisenblech gefertigt sind und mindestens eine Höhe von 8 Zoll (19 Ctm.) haben sollen und mit einem langen eisernen Stiele versehen sind. Diese Pfannen bieten den Vortheil, daß das Fett darin sich schnell erhitzt und ebenso schnell sich auch wieder abkühlt, was beides in kupfernen Casserollen oder gußeisernen Tiegeln nicht so schnell erreicht werden kann; durch den Stiel läßt sich die Pfanne auch leicht bewegen, dadurch bleibt das Fett in steter Bewegung und das Backwerk erhält eine gleichmäßige Farbe.

Ob das Fett heiß oder nur warm sein soll, ist bei den einzelnen Schmalzbackereien angegeben.

Alle Backereien müssen, sobald dieselben gar sind, aus dem Fette genommen, auf Fließpapier, reine Tücher, oder auch auf fingerdicke Scheiben geschnittenes Schwarzbrod gelegt werden, damit das daran sich befindende Fett abtrocknen kann.

Wenn das Fett während dem Backen steigt, was sich namentlich dann ereignet, wenn Vieles zu backen ist, so ist dieses ein Zeichen, daß das Fett zu matt ist und zum ferneren Ausbacken nichts taugt, es muß alsdann frisches Fett genommen werden.

Auch darf nicht zu viel auf einmal von den auszubackenden Gegenständen ins Fett eingelegt werden, was sich hauptsächlich auf solches Backwerk bezieht, was während dem Backen stark aufgeht oder auf solches, was schnell und sehr heiß ausgebacken werden muß.

Die süßen Schmalzbackereien können auch glasirt werden, was auf folgende Weise bewerkstelligt wird: Nachdem die Backereien aus dem Fette genommen und stark mit Zucker bestreut sind, werden sie einzeln, dicht aneinander, über einen Bogen Papier gelegt; einige Zeit vorher muß schon eine Feuerschaufel, in größeren Küchen hat man dafür ein besonderes Eisen — Salamander genannt — ins Feuer gelegt und bis zum glühend Rothwerden erhitzt worden sein; dieses Eisen wird dann so lange über das Backwerk gehalten, bis der Zucker schmilzt und das Backwerk von dem geschmolzenen Zucker wie mit Glas überzogen erscheint.

1093. Reisküchelchen, Reisgebackenes oder Reiskränzchen (Beignets de riz). Ein halbes Pfund (250 Gr.) reingewaschener, in Wasser einmal aufgekochter und wieder abgeschütteter Reis wird in 3 Schoppen (1 ½ Liter) kochenden Rahm oder Milch gethan, einmal aufgekocht, dann zugedeckt, zurückgestellt und auf schwachem Feuer langsam eine halbe Stunde gedämpft. Er wird dann mit sehr wenigem Salz, mit 6 Loth (90 Gr.) Butter, ebenso viel Zucker gewürzt und noch eine halbe Stunde fortgedämpft. In dieser Zeit soll der Reis aufgequollen, weich sein und alle Flüssigkeit in sich eingesogen haben. Wenn er in ein anderes Geschirr umgeleert und kalt gestellt worden ist, werden mit einem Eßlöffel gleich große Stückchen von dem Reis genommen, und diese über

die mit geriebenem Weißbrod bestreute Tafel gelegt, solche nochmals mit geriebenem Weißbrod bestreut und dann rund, birnförmig oder in Würstchen, geformt. Sie werden hierauf in zerschlagene und sehr wenig gesalzene Eier getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt und auf einen Deckel gereiht. Kurz vor dem Anrichten werden sie in heißem Fett von schöner Farbe gebacken, dann mit Zucker und Zimmt, oder auch blos mit Zucker, bestreut und sogleich angerichtet.

Werden Kränzchen aus dem Reis geformt, so wird er nach seinem Garkochen fingerdick auf ein mit Reibbrod und Mehl bestreutes Blech gestrichen, doch so, daß der Reis überall gleich dick ist und keine Sprünge hat, die Oberfläche wird ebenfalls mit Reibbrod bestreut. Nach dem gänzlichen Erkalten werden mit einem runden, 2 ½ Zoll (6 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher, kleine Kuchen davon ausgestochen, die dann wieder in ihrer Mitte mit einem runden, ¾ Zoll (2 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher ausgestochen werden, so daß es kleine runde Kränzchen bildet. Der abgefallene Reis wird zusammengearbeitet und auf dieselbe Weise ausgestochen. Die Kränzchen werden dann panirt und gebacken wie oben angegeben ist.

Der Reis kann mit Citronen-, Vanillen- oder Orangenblüthen-Zucker (s. Abschnitt vom Zucker) gewürzt werden, auch kann man etwas kleine Rosinen oder zerdrückte bittere Mandelmacaronen darunter nehmen; auch beim Formen mit dem Theelöffel eine Oeffnung in den Reis machen, einige eingemachte Kirschen hineinlegen, wieder zumachen und die Küchelchen hierauf paniren. Die Butter kann auch im Reis wegbleiben, was ihm freilich an seinem feinem Geschmack etwas benimmt. Sollte der Reis nicht fest genug sein, so kann derselbe nach seinem Garkochen mit sechs bis acht Eiergelb legirt werden.

1094. Griesküchelchen oder Griesgebackenes (Beignets de semouille). In 1 Maas (2 Liter) kochenden Rahm oder kochende Milch wird ½ Pfund (250 Gr.) feiner Gries (Waizengries) mit einem Holzlöffel hineinlaufen gelassen und fortgerührt bis er aufgekocht, dann thut man 6 Loth (90 Gr.) Butter, ebenso viel Zucker und wenig Salz hinzu und kocht, unter öfterem Umrühren, denselben noch ¼ Stunde. Er muß dick sein und es wird

dann ganz wie bei den vorhergehenden Reisküchelchen (Nr. 1093) weiter verfahren.

1095. Nudelküchelchen oder Nudelgebackenes (Beignets de nouille). Von sechs Eiergelb, einem Eßlöffel voll süßem Rahm oder Milch, und $^3/_4$ Pfund (370 Gr.) Mehl wird ein Nudelteig bereitet, der ausgerollt und zu feinen Nudeln geschnitten wird. Diese Nudeln werden in 1 Maas (2 Liter) kochende Milch eingelegt, mit dem Deckel bedeckt und auf schwachem Feuer langsam gekocht, nach 10 Minuten kommen 5 Loth (75 Gr.) Butter, ebenso viel Zucker und etwas weniges Salz hinzu. Das Ganze wird nun noch 5 Minuten lang gekocht, dann mit vier Eiergelb legirt. Im Uebrigen wird ganz wie bei dem Reisgebackenen (Nr. 1093) verfahren.

Sollten die Nudeln in der oben angegebenen Zeit noch zu naß sein, so läßt man dieselben noch längere Zeit, aber aufgedeckt, kochen, bis sie fest genug sind.

1096. Kartoffel- oder Erdäpfelküchelchen (Beignets de pommes de terre). Dreißig große und mehligte Kartoffeln werden gewaschen und mit der Schale im Ofen langsam gebraten, und dann wird das Mark davon genommen. $1\,^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) solches Kartoffelmark wird mit 8 Loth (120 Gr.) frischer Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker, welcher mit einem Stängelchen Vanille gestoßen worden ist, mit etwas Salz, sechs Eierdottern und 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) guten Rahm glatt gerührt, dann bis nahe an das Kochen gebracht, wo es ein dicker zarter Brei (Mus) sein muß. Nun wird die Masse herausgenommen, fingerdick auf eine verzinnte Kupferplatte geschüttet und kalt gestellt, davon werden fingerdicke Würstchen geformt, diese mit Ei und geriebenem Weißbrod (Semmel) panirt und wie die Reisküchelchen (Nr. 1093) gebacken.

1097. Kartoffel- oder Erdäpfelküchelchen auf andere Art (Beignets de pommes de terre d'une autre manière). Große und mehligte Kartoffeln werden gewaschen und mit der Schale im Ofen langsam gebraten oder auch in Wasser gekocht; wenn die Kartoffeln weich sind, so werden dieselben geschält und nach einigem Abkühlen durch ein grobes Sieb getrieben. Nun wird

$^1/_4$ Pfund (120 Gr.) Butter mit drei ganzen und drei gelben Eiern schaumig gerührt und damit $^3/_4$ Pfund (370 Gr.) von dem durchgetriebenen Kartoffelmark, nebst 4 Loth (60 Gr.) geschälten und feingestoßenen Mandeln, sowie 6 Loth (90 Gr.) gestoßenem Zucker genau vermischt. Sollte die Masse zu fest werden, so verrührt man einige Eßlöffel voll süßen Rahm darunter. Aus dieser Masse werden kleine Würstchen geformt, in der Länge und Dicke eines starken Fingers, die zuerst in Mehl gewälzt, dann in zerschlagene Eier getaucht und in feingeriebenem Weißbrod panirt werden. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden die Würstchen in schwimmendes und heißes Fett eingelegt und zu dunkelgelber Farbe ausgebacken, sie werden sogleich aus dem Fette herausgenommen und stark mit Zucker und Zimmt bestreut, auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zierlich angerichtet und so heiß wie möglich zu Tische gegeben.

Durch die Beimischung von irgend einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) unter die Masse, kann dieses Backwerk im Geschmacke sehr angenehm gehoben werden, dann bestreut man die Küchelchen nach ihrem Backen auch nur mit feinem Zucker.

1098. Aepfelküchelchen, Aepfelgebackenes (Beignets de pommes). Die Aepfel — Borsdorfer, Reinetten oder sonst eine gute Sorte — werden geschält und in vier oder sechs fingerdicke Scheiben, je nach der Größe des Apfels getheilt, die Kerne davon herausgeschnitten, oder man sticht das Kernhaus von den ungeschälten, ganzen Aepfeln mit einem runden Ausstecher aus. Dieselben werden dann geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die mit Rum, Citronenzucker und etwas Citronensaft einige Stunden lang marinirt bleiben, wobei man sie von Zeit zu Zeit umschwenken muß. Beim Gebrauch werden sie in Backteig (Nr. 1092) umgewendet, in nicht zu heißem Schmalz von schön brauner Farbe gebacken, dann mit dem Schaumlöffel heraus und auf eine Serviette oder auf Löschpapier gelegt, damit das Fett besser ablaufe. Sie werden unmittelbar nach dem Backen sogleich stark mit Zucker bestäubt und heiß servirt.

Eine glühende Schaufel über die mit Zucker bestreuten Aepfelküchelchen gehalten, verursacht, daß der Zucker schmilzt, was

diesem Backwerk ein schönes Ansehen gibt. Man kann sie auch einige Augenblicke in einen heißen Ofen stellen.

1099. Gefüllte und ausgebackene Aepfel (Beignets de pommes en surprise). Kleine Borsdorfer Aepfel mit recht festen Stielen werden geschält, ein Apfelviertel unter dem Stiele wird als Deckel querüber durchgeschnitten, der untere Apfel wird mit einem Messer oder Kartoffel-Ausstecher nett ausgehöhlt, doch so, daß kein Loch entsteht, und dann werden diese Aepfel wie die vorigen marinirt. Vor dem Ausbacken wird die Höhlung mit einem beliebigen Eingemachten oder mit Backcrême gefüllt, der Deckel wird mit Pappe aus Eiergelb und etwas Mehl genau bestrichen und darauf gesetzt, der Apfel wird in Backteig getaucht und wie die vorhergehenden Aepfel (Nr. 1098) beendigt.

1100. Sächsische Aepfel (Pommes à la Saxe). Borsdorfer Aepfel von gleichmäßiger Größe werden mit einem passenden Ausstecher in der Mitte des Apfels, wo sich der Stiel befindet, durchstochen, damit sie von den Kerngehäusen befreit sind, alsdann geschält, nebeneinander in eine passende Casserolle mit etwas Zucker und einigen Eßlöffeln Wasser oder weißen Wein eingesetzt, zugedeckt und auf schwachem Feuer, besser im Bratofen, halb gar gedämpft, jedoch mit Vorsicht, daß die Aepfel ganz bleiben; alsdann läßt man sie erkalten. Mittlerweile wurde folgende Füllung vorgerichtet: ausgesteinte und grob überschnittene Rosinen, reingewaschene Corinthen, feingeschnittener Citronat, abgezogene und feingehackte Mandeln, von jedem gleiche Theile. Zwei Eßlöffel voll von jedem ist hinreichend genug für achtzehn bis zwanzig Aepfel. Mit dieser Füllung, die noch mit etwas gestoßenem Zucker oder Zimmt und Citronenzucker genau untereinander gemengt wurde, werden die Aepfel in ihrer Höhlung vollgefüllt. Nun wird ein Apfel nach dem andern zuerst in feingeriebenes Weißbrod, dann in zerschlagene Eier getaucht, und dann nochmals in Weißbrod panirt, daß so viel als möglich von dem Reibbrod an den Aepfeln hängen bleibt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Aepfel in heißem, schwimmendem Fett zu gelbbrauner Farbe ausgebacken, mit Zimmtzucker oder Vanillezucker stark bestreut und lauwarm zu Tische gegeben.

Siehe auch Einleitung dieses Abschnitts, was über Schmalzbackereien im Allgemeinen gesagt ist.

1101. Birnküchelchen oder Birngebackenes (Beignets de poires). Gute Birnen werden geviertelt, geschält, das Kernhaus herausgenommen und wie die Aepfel Nr. 1099 gewürzt und gebacken.

1102. Aprikosenküchelchen (Beignets d'apricots) und

1103. Pfirsichküchelchen (Beignets de pèches). Beide werden halb von einander geschnitten, geschält und der Kern herausgenommen, und nur eine Stunde lang in Zucker marinirt, im Uebrigen werden sie wie die Aepfel Nr. 1098 in Bierteig getaucht, in schwimmendem, heißem Fett ausgebacken und stark mit Zucker bestreut.

1104. Zwetschenküchelchen (Beignets de prunes). Reife Zwetschen, von denen sich nämlich der Kern gut loslöst, werden entkernt, man sticht mit der Messerspitze von oben und von unten bis auf den Kern hinein und schiebt denselben heraus. Hierauf werden sie wie die Aepfel Nr. 1098 gewürzt, in Bierteig getaucht und in heißem Fett gebacken. Nach Belieben kann in jede Zwetsche eine geschälte süße Mandel gesteckt werden. Getrocknete Zwetschen, nachdem sie vorher in Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschale weichgekocht worden sind, können auch so ausgebacken werden.

1105. Orangenküchelchen oder Orangenkränzchen (Beignets d'oranges doux). Sechs Orangen werden rein abgeschält, jede in vier bis sechs Theile getheilt, dann wird $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) feingestoßener Zucker darüber gestreut und so ein paar Stunden stehen gelassen. Vor dem Gebrauch wird der sich gebildete Zuckersaft abgegossen und die Orangen werden in Ausbackteig (Nr. 1092) — welcher hierzu mit Wein angerührt worden ist — getaucht und in heißem Fett ausgebacken, dann mit Orangenzucker bestreut und angerichtet.

Die Orangen können auch, nachdem sie geschält sind, in schwache fingerdicke Scheiben geschnitten und in der Mitte mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen werden, so daß sie runde Kränzchen geben.

1106. Melonenküchelchen (Beignets de melons). Die Melone wird geschält, in fingerdicke und lange Stücke geschnitten und wie die Aepfel Nr. 1098 gewürzt und gebacken.

1107. Ausgebackene Holunderblüthen (Beignets de fleures de sureau). Schöne Holunderblüthen — in voller Blüthe — werden in Sträußchen getheilt, beim Stengel gehalten, in Ausbackteig (Nr. 1092) getaucht, in heißem Fett zu schöner Farbe gebacken und mit Zucker bestreut.

1108. Franschipanküchelchen oder Crême-Schnitten (Beignets de frangipane). Ein Viertelpfund (120 Gr.) feines Mehl wird mit zehn Eierdotter und 1 Schoppen (1/2 Liter) Rahm oder Milch glatt angemacht und auf dem Feuer bis ans Kochen zu einem zarten Brei abgerührt. Dieser wird dann zurückgesetzt und noch 4 Loth (60 Gr.) frische Butter, ebenso viel zerriebene Macaronen, nebst dem nöthigen Citronen- oder Orangenblüthenzucker (Nr. 1060 oder 1061) darunter gemischt, und nun auf eine leicht mit Butter bestrichene Porzellanschüssel fingerdick aufgestrichen und einige Stunden an einen kalten Ort gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten, wenn sich der Crême fest anfühlen läßt, wird die Platte von unten lau gemacht, und nun der Crême mit einem runden, 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher ausgestochen; das Ausgestochene wird zuerst in geriebenem Weißbrod umgewendet, dann in leicht gesalzene und zerschlagene Eier getaucht und wieder in Reibbrod panirt. Kurz vor dem Anrichten werden diese Küchelchen in sehr heißem Fett von schöner Farbe gebacken, mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben.

1109. Trommelküchelchen (Beignets en tambourin). Einige Oblaten werden mit einem runden, 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher ausgestochen. Nun wird jedesmal eine von den ausgestochenen Oblaten mit einem beliebigen Eingemachten oder auch mit kaltem Backcreme fingerdick bestrichen, ein zweites darauf gelegt, dann der Rand rund herum in Ausbackteig (Nr. 1092) getaucht und in nicht zu heißem Schmalz gebacken. Aus dem Schmalze kommend werden sie sogleich mit Zucker bestreut und zu Tische gegeben.

1110. Formengebackenes (Beignets en pavats). Drei Viertelpfund (370 Gr.) Mehl, ein Eßlöffel voll Zucker und ein wenig Salz werden mit drei ganzen und drei gelben Eiern und 1 1/4 Schoppen (stark 1/2 Liter) kaltem Rahm oder Milch, nebst zwei Eßlöffel voll Rum, zu einem dünnflüssigen Teige nach und nach glatt verrührt. Nun wird eine kleine eiserne Form, in Gestalt einer Rose oder eines Champignons oder dergleichen mehr, an welcher ein langer aufrechtstehender Stiel angebracht ist, in heißem Fett erhitzt, dann in den Teig getaucht, damit sich welcher anhänge, aber nicht über die Form herausgehe, und darauf wird dieselbe wieder in das Schmalz gehalten und gebacken. Wenn der Teig fest wird und sich von der Form leicht losgelöst hat, wird die Form wieder in den Teig gehalten, und so wie oben angezeigt wurde, fortgefahren, bis man genug hat und alle von schöner Farbe gebacken sind. Beim Herausnehmen aus dem Schmalze werden sie mit Zucker bestreut und so servirt, oder sie werden mit eingemachten Früchten gefüllt.

Aus diesem Teig kann man eine Menge verschiedener Backereien machen, die Gestalt der Form bestimmt dann den Namen des Backwerks, wie z. B.: Rosengebackenes, Muscheln, Pfaffenkäppchen u. dgl. m.

1111. Zuckerstraupen (Beignets en grappes). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, 8 Loth (120 Gr.) Zucker und ein wenig Salz werden mit dem Weißen von 8 Eiern und zwölf Eßlöffel voll weißem Wein zu einem nicht zu flüssigen Teig angerührt, der durch einen hierzu eigens bestimmten dreilöcherigen Trichter in heißes Fett eingeträufelt wird. Die ersten Tropfen bilden Trauben, die nachfolgenden halten diese aneinander, welches einen leichten, nicht dicken Kuchen bildet; wenn er auf beiden Seiten eine schöne Farbe hat, wird er herausgenommen und auf Löschpapier oder auf eine Serviette gelegt, und dann noch heiß über ein rundes Holz gebogen, mit Zucker bestäubt und einstweilen warm gestellt. Wenn aller Teig gebacken ist, werden die Straupen mit Zucker und Zimmt nochmals bestreut und warm aufgetragen.

1112. Ausgebackene Stöllchen (Beignets en cannelons). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, ebenso viel Zucker, 4 Loth

(60 Gr.) gestoßene Kardemonen, weniges Salz, acht Eierdotter und ein Eßlöffel voll Rahm werden auf dem Backbrett zu einem süßen Teig zusammengeknetet, nach einigem Ruhen an einem kühlen Orte werden davon fingerdicke und lange Würstchen ausgerollt, und diese in nicht zu heißem Fett etwas langsam gebacken, auf Löschpapier gelegt und dann mit Zucker bestreut.

1113. Rädergebackenes oder Schneeballen (Beignets dentelés à l'Allemande). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, sechs Eierdotter, ein wenig Salz, ein halber Eßlöffel voll Zucker und vier Eßlöffel voll guter saurer Rahm werden zu einem Teige — dem Nudelteig ähnlich — zusammengearbeitet, nur daß man diesen etwas weicher hält. Eine andere Art ist, wenn man ½ Pfund (250 Gr.) Mehl mit 3 Loth (45 Gr.) Zucker vermischt, eine Grube hinein macht, vier Loth (60 Gr.) Butter, wenig Salz, zwei ganze Eier und zwei Eierdotter hinein schlägt und einen Teig wie ersteren davon anmacht. Der Teig wird nun mit einem reinen Tuch bedeckt und einige Zeit an einen kühlen Ort ruhig gestellt. Nach dieser Zeit wird er messerrückendick ausgerollt und mit einem Backrädchen in 3 Zoll (7 Ctm.) lange und ebenso breite Fleckchen gerädelt, oder auch mit einem runden Ausstecher, von 3½ Zoll (8 Ctm.) im Durchmesser, ausgestochen. Diese Fleckchen werden in kleine fingerbreite Bändchen, ringsum ein ebenso breites Rändchen lassend, durchgerädelt, dann umgeschlagen, so daß beide Enden zusammen kommen, und in heißem Schmalz schnell von weißgelber Farbe gebacken, dann herausgelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut, und warm servirt.

1114. Schneeballen auf andere Art (Beignets à la bourgeoise). Man koche 1 Schoppen (½ Liter) Milch mit ¼ Pfund (120 Gr.) Butter und einem wenig Vanille oder Zimmt, und thue dann so viel Mehl hinein, daß es ein steifer Brei wird. Diesen rührt man so lange auf dem Feuer, bis er am Boden des Gefäßes anfängt gelb anzuschlagen, alsdann schlägt man zehn bis elf ganze Eier nach und nach hinein, thut ein wenig Salz und eine Hand voll Zucker dazu, sticht die Ballen mit einem Löffel aus, backt sie langsam in schwimmender Kochbutter und bestreut sie dann mit gestoßenem Zucker und Zimmt oder mit Zucker und Vanille.

1115. Gelbe Schnitten, arme Ritter (Pains perdus). Sechs bis acht frische Milchbrödchen, wovon das Braune abgeraspelt worden ist, werden in fingerdicke runde Scheiben geschnitten, auf eine Porzellanschüssel gelegt und mit sechs ganzen Eiern, die mit 2 Schoppen (1 Liter) kalter Milch und etwas wenigem Salz gut zerschlagen sind, begossen und einige Zeit weichen gelassen, doch so, daß sie nicht verweichen, oder gar auseinanderfallen. Sie werden dann über ein Sieb gelegt, damit sie etwas abtrocknen, und kurz vor dem Anrichten werden sie in heißem Schmalz etwas langsam von schöner, hellbrauner Farbe gebacken, dann herausgelegt, stark mit Zucker und Zimmt bestreut und warm aufgetragen. Sie können auch vor ihrem Backen mit stiftähnlich geschnittenen Mandeln besteckt werden. Ohne Zucker dienen diese Schnitten als Einfassung zu verschiedenen leichten Gemüsen, sie werden dann in dreieckige Stücke geschnitten.

1116. Spanische Kügelchen (Beignets à l'Espagnole). Sechs bis acht abgeraspelte Milchbrode werden in kleine fingerdicke Scheiben geschnitten, in eine Schüssel nebeneinander gelegt und mit starkem rothem Wein übergossen, der mit Zucker, einem Eßlöffel voll feingehackter Citronen- oder Pomeranzenschale, einem Theelöffel voll feinem Zimmt, der Hälfte so viel Gewürznelken und mit dem vierten Theil einer geriebenen Muskatnuß gut untereinander gerührt wurde. Darin läßt man die Schnitten einige Zeit eingeweicht stehen, dieselben dürfen jedoch nicht zerfallen. Vor dem Anrichten werden sie in Backteig (Nr. 1092) getaucht, in heißem Fett gebacken, dann mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt.

1117. Ausgebackene Mund- oder Maultaschen mit eingemachten Früchten (Rissoles aux confitures). Es wird mürber Teig (Nr. 1085) oder es werden Abfälle von Blätterteig (Nr. 1082) zusammen geschlagen, messerrückendick ausgerollt und die Vorderseite gleich geschnitten. Einen Zoll (2½ Ctm.) breit vom Rande werden haselnußgroße Häufchen von irgend einem beliebigen Eingemachten, in gleicher Linie, dreifingerbreit von einander, gesetzt, ringsum wird dieser Streifen mit Wasser dünn angestrichen und mit dem Teige überschlagen, der rund herum leicht niedergedrückt wird. Nun werden die Häufchen mit einem runden Ausstecher

ausgestochen, so daß dadurch halbe Monde entstehen, die über einen leicht mit Mehl bestäubten Deckel oder eine Schüssel gelegt und bis zum Gebrauche an einen kühlen Ort gestellt werden. Vor dem Anrichten werden sie in nicht zu heißem Schmalz etwas langsam gebacken, stark mit Zucker bestreut und mit der Schaufel glasirt.

1118. Ausgebackene Mund- oder Maultaschen mit Franschipan (Rissoles à la frangipane). Statt mit Eingemachtem werden diese mit Franschipan gefüllt (s. Franschipanküchelchen. Nr. 1108).

1119. Ausgebackene Eierflädchen mit Eingemachtem gefüllt (Beignets en cannelons aux confitures). Frischgebackene Eierflädchen (s. kleine Pfannkuchen. Nr. 1000) werden auf 3 Zoll (7 Ctm.) im Viereck haltende Fleckchen geschnitten, diese werden mit Aprikosenmarmelade dünn überstrichen und auf fingerlange Würstchen zusammengerollt; vor dem Anrichten werden sie in Backteig (Nr. 1092) getaucht und schnell in heißem Schmalz gebacken, dann mit Zucker bestreut und glasirt.

1120. Ausgebackene Eierflädchen mit Franschipan gefüllt (Beignets en cannelons à la frangipane). Die vorhergehenden Eierflädchen werden mit Franschipan (Nr. 1108) statt des Eingemachten, gefüllt, auch können sie mit einem jeden Backcrême gefüllt werden.

1121. Schlüsselkrapfen, Windbeutel (Beignets soufflés). Sechszehn Loth (250 Gr. ungefähr ³/₄ Schoppen) Milch oder Wasser werden mit 2 Loth (30 Gr.) Butter, ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll Zucker in einer etwas flachen Casserolle aufgekocht, dann ¹/₂ Pfund (250 Gr.) feines Mehl hineingeschüttet und, unter starkem Umrühren, auf schwachem Feuer zu einem glatten und festen Teig abgebrüht, bis er sich von der Casserolle loslöst. Der Teig wird nun in ein anderes Geschirr umgeleert, und es werden, wenn der Teig noch warm ist, sechs ganze Eier nach und nach damit verrührt, dann wird derselbe auf einem flachen Deckel fingerhoch gestrichen. Vor dem Anrichten werden mit einem reinen Schlüsselringe — daher die Benennung Schlüsselkrapfen — haselnußgroße Stückchen von dem Teig abge-

stochen und in das heiße Schmalz gelegt, oder man sticht mit einem kleinen runden Löffel kleine Küchelchen von dem Teig ab, die ebenfalls gleich ins heiße Fett gelegt werden. Da dieselben während dem Backen sehr auflaufen, so darf man nicht zu viel auf einmal in das Schmalz legen. Wenn sie zu schöner hellbrauner Farbe gebacken sind, werden sie herausgenommen, stark mit Zucker und Zimmt bestreut und aufgehäuft angerichtet. Während dem Backen, besonders im Anfange, muß die Pfanne anhaltend leicht bewegt werden, damit die Krapfen in steter Bewegung sind.

Ein ganz genaues Verhältniß mit dem Mehl läßt sich bei diesem Teige nicht angeben, je nachdem das Mehl feucht oder trocken ist, und daher im Abbrühen mehr oder weniger anzieht; es ist hier hauptsächlich darauf zu sehen, daß nur trocknes Mehl dazu genommen wird.

1122. Spritzkuchen, Spritzgebackenes (Beignets soufflés seringués). Aus 16 Loth (250 Gr. ungefähr 3/4 Schoppen) Milch oder Wasser, 2 Loth (60 Gr.) Butter, einem Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz und 14 Loth (210 Gr.) Mehl wird ein Teig, dem vorhergehenden (Nr. 1121) ähnlich, abgebrüht, der dann mit vier ganzen und zwei gelben Eiern nach und nach glatt verrührt wird. Vor dem Anrichten wird diese Masse in eine Spritze, an welcher vorn ein Stern eingeschraubt ist, gefüllt, und damit auf ein in Fett getauchtes Papier kleine runde Kränze gespritzt: das Papier wird alsdann in das heiße Schmalz gelegt, nämlich, daß das Papier oben zu liegen kommt; sowie sich das Papier vom Teige loslöst, wird es hinweggenommen, die Kränzchen werden auf beiden Seiten von schöner Farbe gebacken, herausgelegt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

1123. Fastnachts-Krapfen (Beignets de carnaval à l'Allemande). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) feines und getrocknetes Mehl wird, nachdem es gesiebt ist, in eine Schüssel oder Casserolle gethan. Der dritte Theil davon wird mit 4 Loth (60 Gr.) Kunsthefe, die vorher schon mit etwas kalter Milch gleichsam zu einem Brei glatt verrührt wurde, und 1/4 Schoppen (1/8 Liter) lauer Milch glatt gerührt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Unterdessen werden 6 Loth (90 Gr.) zerlassene Butter mit vier Eierdottern schaumig gerührt; dieses und 4 Loth (60 Gr.)

Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestoßene Muskatblüthe wird nun zu dem übrigen Mehl gethan, und Alles zusammen mit der nöthigen Milch zu einem Teig abgeschlagen, der weder zu fest, noch zu dünn sein darf. Das Schlagen kann $^1/_4$ Stunde anhalten, dann wird der Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, und nachdem er um das Doppelte gestiegen ist und sich leicht anfühlen läßt, wird er auf eine mit Mehl bestäubte Tafel gelegt, auf eine stark zolldicke ($2^1/_2$ Ctm.) Wurst ausgerollt, wobei man Mehl darunter und darüber streut, damit der Teig nicht an der Tafel anhängen kann; dann wird er mit dem Nudelholz, $2^1/_2$ Zoll (6 Ctm.) breit und zwei messerrückendick, ausgetrieben. Mit einem runden oder ovalen Ausstecher werden nun Abzeichnungen — nach beliebiger Größe — gemacht, auf die Mitte dieser Abzeichnungen kann etwas eingemachtes Obst gelegt werden, die Fleckchen werden rund herum mit abgeschlagenem Ei bestrichen, mit dem übrigen Teige belegt, dieser wird recht gut angedrückt und mit obigem Ausstecher durchstochen. Auf ein Brett oder Blech, worauf ein reines mit Mehl bestäubtes Tuch gelegt worden ist, werden die ausgestochenen Krapfen gesetzt und an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn sie gut aufgegangen sind, werden sie in mittelheißem Schmalz gebacken, und nach ihrer Herausnahme stark mit Zucker bestreut und warm servirt.

1124. Fastnachts-Krapfen auf einfachere Art (Beignets de carnaval d'une manière facile). Einfacher können diese Krapfen gemacht werden, wenn man 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) getrocknetes Mehl, nachdem es gesiebt ist, mit 4 Loth (60 Gr.) Kunsthefe, die vorher schon mit etwas kalter Milch, gleichsam zu einem Brei glatt verrührt wurde, einem ganzen und einem gelben Ei, 3 Loth (45 Gr.) zerlassener Butter, einer Messerspitze voll Salz und der nöthigen lauwarmen Milch — ungefähr $^3/_4$ Schoppen ($^3/_8$ Liter) — zu einem Teige, 15—20 Minuten lang, gut abschlägt. Der Teig wird alsdann mit einem Tuche bedeckt und an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nach $1^1/_2$—2 Stunden, wenn er um das Doppelte gestiegen ist, wird der Teig auf die stark mit Mehl bestäubte Tafel gelegt und mit dem Nudelwalker kleinfingerdick ausgetrieben. Nun werden

mit dem Backrädchen, im verschobenen Vierecke, Krapfen daraus gerollt, die über ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt werden. Wenn sie aufgegangen sind — nach 10 Minuten — werden die Krapfen in heißem Fett unter öfterem Umdrehen von schöner Farbe gebacken, alsdann stark mit Zucker und Zimmt bestreut und warm zu Tische gegeben.

1125. Englische Schnitten (Beignets à l'Anglaise). Ein gewöhnlicher Pfannkuchenteig (Nr. 1000) wird in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gefüllt in der Höhe von $^3/_4$ Zoll (2 Ctm.) und hierauf in den Wärmeofen so lange gestellt, bis der Teig gleichsam getrocknet ist, das heißt, wenn man den Teig befühlt, nichts von demselben an den Fingern kleben bleibt, was ungefähr eine Zeit von 2 Stunden erfordert; ist dieses erreicht, so wird dieser Kuchen umgestürzt, mit einem passenden Ausstecher ausgestochen, oder auch einfach mit einem Messer in fingerslange und fingersdicke Stücke geschnitten. Diese Stücke werden in schwimmendem nicht zu heißem Fette eingelegt, zu dunkelgelber Farbe ausgebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und warm zu Tische gegeben.

Siehe was Einleitung zu diesem Abschnitt über „Schmalzbackereien" im Allgemeinen gesagt ist.

Ein und dreißigster Abschnitt.

Milchspeisen, süße und gesalzene Mehl- und Reisspeisen, von den Klößen und Macaronis.

1126. Rahm- oder Milchbrei, Kindsbrei mit Rammeln (Bouillie garnie de gratin à l'Allemande). Acht bis neun Loth (ca. 130 Gr.) feines Mehl werden mit 1 Schoppen (1/2 Liter) kaltem, süßem Rahm oder Milch nach und nach verdünnt, dann 2 weitere Schoppen (1 Liter) Rahm oder Milch in einer Casserolle aufgekocht und das zuerst Angerührte, unter anhaltendem Umrühren, hinzugegossen, mit ein wenig Salz und Zucker nach Belieben gewürzt und einmal aufgekocht, dann zurückgestellt und auf schwachem Feuer langsam, unter öfterm Umrühren, fortgekocht. Nach halbstündigem Kochen wird der Brei nochmals recht fein abgerührt, angerichtet und mit nachstehenden Rammeln besteckt. 4—5 Loth (ca. 70 Gr.) Mehl werden mit 1/2 Maas (1 Liter) Milch nach und nach glatt gerührt, ein kleiner Theelöffel voll gestoßener Zucker und eine Messerspitze voll Salz hinzugefügt, unter anhaltendem, festem Umrühren und Aufdrücken auf den Boden der Casserolle aufgekocht und bei Seite warm gestellt; eine Omelettepfanne wird nun heiß gemacht, mit klarer Butter ausgegossen und einige Löffel voll von dem Milchbrei hineingeschüttet, den man über starker Gluth überall gleichmäßig anziehen läßt, ähnlich wie man einen Pfannkuchen backt. Wenn der Teig schwach messerrückendick angesetzt hat, wird das übrige Flüssige in den Milchbrei zurückgegossen. Hat das in der Pfanne eine rothbraune Farbe erlangt, so wird es sogleich vom Feuer genommen, schnell in 2 zollgroße (5 Ctm.) Fleckchen geschnitten und über ein rundes Holz gebogen, oder auch in kleine Dütchen gedreht, diese werden bis zu ihrem Gebrauche in Wärmkasten gestellt, wo sie sich glasspröde erhalten.

Das Backen der Rammeln wird so lange fortgesetzt, als der Milchbrei reicht.

1127. Griesbrei oder Milch-Gries (Bouillie à la semoulle). Eine Maas (2 Liter) Rahm oder recht gute Milch wird aufgekocht, und 12 Loth (180 Gr.) schönes Griesmehl (Waizengries) unter fortwährendem Rühren hineingeschüttet, alsdann noch einige Minuten fortgerührt, damit der Gries nicht knollig wird, und 1/4 Stunde bei schwachem Feuer fortgekocht, wobei man ihn zuweilen abermals umrühren muß, damit er nicht anbrennt; dann wird dieser Brei ein wenig gesalzen, angerichtet und mit einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) bestreut.

Sollte der Brei beim Anrichten zu dick sein, so wird derselbe mit kochender Milch, unter anhaltendem Umrühren verdünnt.

1128. Hirsenbrei oder Milchhirse (Millet au lait). Eine halbe Maas (1 Liter) schöner gelber großkörnigter Hirsen wird einige Mal mit kaltem Wasser gewaschen, dann mit kochendem Wasser gebrüht, und wieder mit kaltem Wasser abgekühlt, alsdann wird er auf ein Sieb geschüttet, und wenn das Wasser davon abgelaufen ist, in 5 Schoppen (2 1/4 Liter) kochende Milch eingerührt, etwas Salz hinzugefügt und 1/2 Stunde, bei öfterem Umrühren, langsam gekocht, dann angerichtet, mit einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) bestreut, oder auch mit brauner Butter übergossen.

1129. Reisbrei oder Milchreis (Riz au lait). Drei Viertelpfund (370 Gr.) reingewaschener, in Wasser einmal aufgekochter und mit kaltem Wasser abgespülter Reis wird, nachdem er auf ein Sieb geschüttet und etwas abgetrocknet ist, in eine passende, wo möglich etwas flache und frisch verzinnte Casserolle gethan, mit 3 Schoppen (1 1/2 Liter) kochender Milch oder zur Hälfte Milch und zur Hälfte süßem Rahm begossen, bedeckt und auf schwachem Feuer, recht langsam, ungefähr 1 Stunde lang, gekocht, in welcher Zeit der Reis stark aufgequollen und körnigt weich sein soll. Er wird nun mit einer Messerspitze voll Salz und etwas Zucker gewürzt, mit 2—3 Loth (ca. 40 Gr.) frischer Butter gut untereinander gerührt, angerichtet und mit einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) bestreut.

Es ist nicht gut, wenn der Reis während dem Kochen umgerührt wird, sondern die Casserolle wird von Zeit zu Zeit geschüttelt. Sollte der Reis zu trocken werden, so wird noch etwas kochende Milch nachgeschüttet.

1130. Milchreis auf französische Art (Riz au lait à la Française). Ein halbes Pfund (250 Gr.) blanschirter Reis (s. Einleitung Blanschiren) wird in 2 Schoppen (1 Liter) kochenden Rahm oder Milch gethan und langsam gekocht; nach Verlauf von 1/4 Stunde kommen 4 Loth (60 Gr.) frische Butter und 4 Loth (60 Gr.) feiner Zucker dazu, und nach 10 Minuten ein Eßlöffel voll Orangenzucker (Nr. 1061), 3 Loth (45 Gr.) bittere Macaronen, 2 Loth (30 Gr.) in Würfel geschnittener Citronat, vier und zwanzig ausgesteinte große Rosinen, vier und zwanzig eingemachte Kirschen, die in der Mitte durchgeschnitten sind, und acht Eiergelb. Das Ganze wird auf dem Feuer, unter anhaltendem Schwingen, gut untereinander gemischt, dann in eine tiefe Schüssel angerichtet, mit feinem Zucker und feingehackten Pistazien bestreut, oder mit einigen Tropfen Caramel (Nr. 1053) begossen und zu Tische gegeben. Man kann den Reis auch nach seinem Anrichten stark mit Zucker bestreuen und ihn einige Minuten in den heißen Ofen stellen, oder eine glühende Schaufel darüber halten, um ihm Farbe zu geben.

1131. Milchreis auf englische Art (Riz au lait à l'Anglaise). Ein halbes Pfund (250 Gr.) blanschirter Reis wird in 2 Schoppen (1 Liter) kochende Milch geschüttet und langsam damit gekocht. Nach 15 Minuten werden 8 Loth (120 Gr.) sehr fein gehacktes Ochsenmark und 4 Loth (60 Gr.) Zucker dazu gethan. 10 Minuten später wird der Reis noch mit 3 Loth (45 Gr.) ausgesteinten großen Rosinen, mit 3 Loth (45 Gr.) kleinen Rosinen, dem vierten Theil einer geriebenen Muskatnuß, einer Messerspitze voll Salz, einem halben Glas Madeira und acht Eiergelb, unter anhaltendem Schwingen auf dem Feuer, gut untereinander gemischt, dann in eine tiefe Schüssel erhöht angerichtet und mit Macaronen verziert zu Tische gegeben.

1132. Aristokratischer Reis. Ein halbes Pfund (250 Gr.) reingewaschener Reis, der in Wasser einmal aufgekocht und in

kaltem Wasser wieder abgekühlt wurde und auf ein Sieb zum Ablaufen gestellt war, wird mit 1/2 Schoppen (1/4 Liter) gutem weißem Wein, mit 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker, mit einem Löffel voll Rum, dem Safte einer Citrone behutsam weichgedämpft, so, daß der Reis noch ganz bleibt. Nun wird eine Form mit kaltem Wasser ausgespült, der Boden wird mit einem Blättchen Papier belegt, die Masse eingefüllt, kalt gestellt, und vor dem Gebrauche gestürzt.

1133. Gestürzter Mandelbrei. In einer Maas (2 Liter) Milch mit 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker werden 10 Loth (150 Gr.) Stärkmehl mit achtzig feingestoßenen Mandeln, worunter sechszehn bittere sind, zart verrührt und auf dem Feuer zu einem dicken Brei gekocht, doch unter stetem Umrühren, bis er Blasen wirft. Der Schnee von zwölf Eiern kömmt noch auf dem Feuer hinzu und muß noch zweimal mit aufwallen; nach dem Abstellen vom Feuer und nach einigem Abkühlen schüttet man die Masse in ein — durch kaltes Wasser gezogenes — Porzellangefäß, und wenn es erkaltet ist, stürzt man es vor dem Anrichten um und gibt eine kalte Vanillensauçe (Nr. 75 oder 76) dazu.

1134. Milchnudeln (Nouilles au lait). Von zwei ganzen und zwei gelben Eiern wird ein Nudelteig (Nr. 1090) gemacht, aus welchem, wenn er dünn ausgerollt ist, feine Nudeln geschnitten werden. Nach einigem Abtrocknen werden diese in 6 Schoppen (2 3/4 Liter) kochende Milch eingerührt und, unter öfterem Umrühren, 15 Minuten langsam gekocht, dann mit einer Messerspitze voll Salz, 2 Loth (30 Gr.) frischer, süßer Butter und dem nöthigen Zucker gewürzt und in eine tiefe Schüssel angerichtet. Sie können mit feingestoßenen Macaronen oder mit irgend einem Geruchzucker (Nr. 1060—1065) bestreut, oder auch mit Rammeln (Nr. 1126) belegt werden.

1135. Dampfnudeln (Nouilles renflées). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) feines, getrocknetes und durchgesiebtes Mehl wird mit 8 Loth (120 Gr.) frischer Butter, 3/4 Schoppen (3/8 Liter) lauwarmer Milch, 4 Loth (60 Gr.) Kunsthefe, die vorher schon mit kalter Milch gleichsam zu einem Brei glatt verrührt wurde, mit zwei ganzen Eiern und etwas Salz zu einem nicht zu festen

Teige gut abgeschlagen — etwa 15—20 Minuten lang. Der Teig wird dann leicht mit Mehl bestäubt, mit einem Tuche bedeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nach 1½ Stunden, wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, wird er über die stark mit Mehl bestreute Tafel gestürzt und zu einer 1½ Zoll (3½ Ctm.) dicken runden Wurst geformt, die mit einem in Mehl getauchten Messer in zollgroße (2½ Ctm.) Stückchen getheilt wird, die über ein Tuch — das mit Mehl bestreut ist — nicht all zu nahe aneinander gelegt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt werden, was in ¾ Stunden geschehen ist. Während der Zeit muß eine Dampfnudelpfanne oder eine flache Casserolle mit einem gut schließenden Deckel, stark daumendick mit Milch angefüllt, mit 1 Loth (15 Gr.) Zucker und 4 Loth (60 Gr.) frischer Butter belegt und ins Kochen gebracht werden. Zwanzig Minuten vor dem Anrichten, wenn die Dampfnudeln gegangen sind, werden sie schnell eine an die andere, so dicht wie nur immer möglich, in die kochende Milch gelegt, und die Casserolle wird sogleich mit ihrem Deckel bedeckt, viele glühende Kohlen obenauf gethan und auf schwaches Feuer gestellt, damit die Dampfnudeln langsam kochen. Nach Verlauf von 10 Minuten wird die Casserolle aufgedeckt und die Dampfnudeln werden mit feinem Zucker bestreut. Sollte in dieser Zeit vielleicht die Milch schon eingekocht sein, so werden noch einige Eßlöffel voll kochende Milch daran gegossen und die Casserolle sogleich wieder bedeckt. Wieder nach 10 Minuten soll die Milch ganz eingekocht sein und die Dampfnudeln sollen oben und unten schöne Kruste haben; sie werden nun mit einem Schaufelchen ausgestochen, angerichtet und sogleich zu Tische gegeben. Gezuckerte Milch oder eine von den Saucen Nr. 75—77 wird extra dazu servirt.

Die ganze Behandlung muß mit einer großen Geschwindigkeit vor sich gehen und fordert einige Uebung, wenn die Dampfnudeln gelingen sollen. Dann muß man es auch so einrichten, daß der Boden der Casserolle oder der Pfanne gerade bedeckt wird und kein leerer Raum bleibt.

1136. Dampfnudeln auf einfachere Art. Weniger umständlich und einfacher können die Dampfnudeln bereitet werden, wenn man den vorhergehenden Hefenteig ohne Eier, nachdem er

gegangen und in zollgroße (2½ Ctm.) Stückchen getheilt ist, in eine mit Butter bestrichene Pfanne setzt, so dicht als möglich, (jedes einzelne Stück muß da, wo dasselbe sich an das vorhergehende Stück anschließt, mit zerlassener Butter bestrichen werden) und diese zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt und in einem nicht sehr heißen Ofen ¾ Stunden backt. 10 Minuten vor dem Garbacken wird etwas kochende und gezuckerte Milch daran gegossen. Beim Anrichten werden die Dampfnudeln umgestürzt, auseinander gebrochen, angerichtet und sogleich zu Tische gegeben.

Zu diesen wie zu den erst angeführten kann auch, statt frischer Butter, Krebsbutter genommen werden, was den Dampfnudeln zwar eine schöne Farbe gibt, aber doch nicht von Jedermann geliebt wird.

Das Zugießen von Milch vor dem Garbacken der Dampfnudeln ist gerade nicht nothwendig.

Bei Tische kann einfach gezuckerte, warme Milch oder eine von den Milchsaucen Nr. 75—79 dazu gegeben werden.

Ebenso auch irgend ein gekochtes Obst (Compote).

1137. Karthäuserklöße (Pain perdu à la Chartreux). Sechs bis acht frisch gebackene und abgeraspelte runde Milchbrode (Semmel) werden geviertheilt und in zehn ganzen Eiern, die mit 1½ Schoppen (¾ Liter) kalter Milch und einer Messerspitze voll Salz gut verschlagen sind, eingeweicht. Wenn sie ganz von der Milch und von den Eiern durchdrungen sind, ohne jedoch verweicht zu sein, werden sie auf ein Sieb gelegt, damit sie etwas abtrocknen, und 10 Minuten vor dem Anrichten werden sie in heißes Fett eingelegt und etwas langsam von rothbrauner Farbe gebacken. Nach ihrer Herausnahme aus dem Schmalz werden sie mit Zimmtzucker bestreut und mit einer von den Saucen Nr. 65, 69—72 zu Tische gegeben. Siehe auch dreißigster Abschnitt „Schmalzbackereien."

1138. Karthäuserklöße auf eine andere Art. Acht frisch gebackene und abgeraspelte Milchbrode (Semmel) werden in dünne Scheiben geschnitten und mit acht ganzen Eiern, die mit einem Schoppen (½ Liter) kalter Milch gut verschlagen sind, übergossen. Nach einiger Zeit, wenn die Milchbrode weich sind, werden

mit der Hand, durch leichtes Zusammenpressen, runde Klöße davon geformt, von der Größe eines kleinen Borsdorfer Apfels, die in Reibbrod gewälzt und 10 Minuten vor dem Anrichten in heißem Schmalz etwas langsam gebacken werden. Wenn die Klöße eine rothbraune Farbe haben, werden sie aus dem Fett genommen, mit Zimmtzucker bestreut und mit einer von den Sauçen Nr. 65, 69—72 zu Tische gegeben. Siehe auch dreißigster Abschnitt „Schmalzbackereien."

1139. Gefüllte Milchbrode (Pain perdu à l'Allemande). Sechs frisch gebackene runde Milchbrode (Semmel) werden abgeraspelt und in fingerbreite Stücke geschnitten, doch nicht ganz durch, sondern so, daß die Schnitten unten zusammenhängen bleiben und das Brod noch wie ganz aussieht. Nun wird eine Hand voll geschälte und stiftähnlich geschnittene Mandel mit ebenso viel ausgesteinten großen und reingewaschenen kleinen Rosinen, mit drei Eßlöffel voll Zucker, einem Eßlöffel voll feinen Citronenschalen und ebensoviel gestoßenem Zimmt untereinander gemengt und in die eingeschnittenen Milchbrode gefüllt, die mit Bindfaden überbunden und in 2 Schoppen (1 Liter) kalte Milch, die mit zehn ganzen Eiern gut verschlagen ist, eingeweicht und mehrere Mal umgewendet werden. Wenn sie von der Milch ganz durchdrungen sind, so werden sie auf ein Haarsieb gereiht, damit sie etwas abtrocknen, und 15 Minuten vor dem Anrichten werden sie in heißes Fett eingelegt und langsam bis zu rothbrauner Farbe gebacken, alsdann herausgenommen, aufgebunden, mit Zucker bestreut und mit einer von den Sauçen Nr. 70 und 71 zu Tische gegeben. Diese Brode können auch, nachdem sie gebacken und aufgebunden sind, in einer von den angegebenen Sauçen noch 5 Minuten langsam gekocht und dann angerichtet werden. Siehe dreißigster Abschnitt „Schmalzbackereien."

Man kann die Milchbrode auch, nachdem sie abgeraspelt sind, aushöhlen und mit der oben angegebenen Fülle einfüllen, der abgeschnittene Deckel wird darauf gelegt, die Milchbrode mit Bindfaden überbunden und dann wie die anderen beendigt.

1140. Rosinenbrod, Kaiserkuchen (Pain à l'Empereur). Drei frische Milchbrode (Semmel) werden abgeraspelt, in fingerdicke Scheiben geschnitten und in sechs ganzen Eiern, die mit

1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) kalter Milch gut verschlagen sind, eingeweicht, solche dann auf ein Haarsieb zum Abtrocknen gelegt und in heißem Schmalz von dunkelgelber Farbe gebacken. Siehe dreißigster Abschnitt „Schmalzbackereien.“ Nun wird der Boden von einer glatten runden Form oder einer passenden Casserolle etwas dick mit stiftähnlich geschnittenen Mandeln, großen und kleinen Rosinen bestreut und eine Lage von den gebackenen Brodschnitten darauf gelegt, dann kommen wieder Mandeln, Rosinen, dann wieder Brodschnitten und sofort, bis die Form angefüllt ist. Das Ganze wird mit gutem rothem Wein, der stark mit Zucker versüßt ist, angefüllt und 1 $^1/_4$ Stunden lang in einen nicht zu heißen Ofen gestellt. Beim Anrichten wird die Form behutsam über die bestimmte Schüssel gestürzt, und nach einigen Minuten wird dieselbe abgehoben. Sollte das Brod den Wein all eingesaugt haben, so werden noch einige Eßlöffel voll warmer und gezuckerter Wein daran gegossen. Der zu gebrauchende Wein kann auch mit einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) gewürzt werden.

Der Ofen soll nicht zu heiß sein, denn der Wein darf nur ganz schwach kochen, gleichsam nur kochend heiß werden.

1141. Burgunderbrod (Pain de Bourgogne). Runde mürbe Milchbrode, sogenannte Eierwecke, wovon das Braune abgeraspelt ist, werden in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, eine an die andere auf eine flache irdene Schüssel gelegt und mit irgend einem beliebigen Rothwein begossen, so daß die Schnitten vollständig vom Weine durchdrungen sind. Die Hälfte dieser Brodschnitten werden in ihrer Mitte mit drei eingemachten Kirschen oder einem Theelöffel voll eingemachter Himbeeren belegt und mit den anderen Brodschnitten bedeckt. Sie werden alsdann in verschlagene Eier getaucht und in geriebenem Weißbrod panirt. Einige Minuten vor dem Anrichten backt man sie in heißem schwimmendem Fette zu gelber Farbe und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt. Heißer Burgunderwein, der mit Zucker versüßt ist und in welchem einige Eßlöffel voll kleiner Rosinen (Nr. 1081) sind, wird extra mitservirt.

Siehe auch dreißigster Abschnitt „Schmalzbackereien.“

1142. Florentiner Brod (Petits gateaux de biscuit garnis d'un chaudeau). Von der unten beschriebenen Biscuitmasse wird auf einem tiefen mit Butter bestrichenen Backbleche ½ Zoll dicker (1 Ctm.) Kuchen gebacken, der nach seinem Umstürzen und Erkalten in 2 Zoll lange (5 Ctm.) und 1 Zoll breite (2½ Ctm.) Stücke geschnitten wird. Diese Schnitten werden dann mit gutem rothem Wein bespritzt, dann in verschlagene Eier getaucht, in geriebenem Weißbrod panirt und kurz vor dem Anrichten in schwimmendem sehr heißem Fette gelb gebacken (s. auch dreißigster Abschnitt „Schmalzbackereien") stark mit Zucker bestreut und im heißen Ofen oder mit einer glühenden Schaufel glasirt. Sie werden aufrechtstehend im Kranze angerichtet, mit einem dicken Chaudeau (Nr. 66) in der Mitte, zu Tische gegeben.

Biscuitmasse: ½ Pfund (250 Gr.) feingestoßener Zucker wird mit acht Eiergelb und einem Eßlöffel voll Citronenzucker (Nr. 1060) in einer irdenen tiefen Schüssel recht schaumig gerührt, alsdann wird das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und mit 10 Loth (150 Gr.) feinem und gesiebtem Mehl, durch leichtes Umrühren, mit der übrigen Masse vermischt.

1143. Bayerischer Reisstrudel. Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, 2 Loth (30 Gr.) Butter, ein ganzes Ei und eine Messerspitze voll Salz wird mit der nöthigen lauwarmen Milch oder Wasser (ungefähr ein knapper halber Schoppen oder ¼ Liter) auf dem Backbrett zu einem ziemlich weichen Teig angemacht, der glatt gearbeitet, in einen runden Ballen gedreht und dann mit einer warmen Casserolle bedeckt wird. Man läßt ihn so ruhig eine halbe Stunde lang stehen. Nun wird der ausgeruhte Teig über ein mit Mehl bestreutes Tischtuch ausgetrieben, und dann so dünn, wie nur immer möglich, auseinander gezogen, indem zwei Personen mit ihren Händen unter den Teig fahren und denselben auf diese Weise ganz dünn auseinander ziehen, ohne ihn zu zerreißen. Der abgekühlte Reis wird gleichmäßig darauf gestrichen und das Ganze zusammengerollt, indem man das eine Ende des Tuches in die Höhe hebt und so den Teig über sich selbst zusammenrollen läßt. Diese Rolle wird in Schneckenform zusammengedreht und in eine flache Casserolle oder eine passende Pfanne gelegt, die stark mit Butter bestrichen ist. Der

Strudel wird nun mit 1 Schoppen (1/2 Liter) kochender Milch begossen, mit Zucker bestreut und ungefähr 3/4 Stunden im Ofen von gelber Farbe gebacken; oder man deckt die Pfanne mit einem Deckel zu, legt glühende Kohlen oben auf und läßt den Strudel, über schwachem Kohlenfeuer, 3/4 Stunden kochen. Beim Anrichten wird der Strudel mit einem breiten Löffel über die bestimmte Schüssel gelegt und entweder trocken, oder mit gezuckerter Milch, zu Tische gegeben.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) reingewaschener und blanschirter Reis (s. Einleitung Blanschiren) wird in eine passende Casserolle gethan und mit so viel kochender Milch begossen, daß die Milch gerade so viel über dem Reis steht, als derselbe hoch in der Casserolle liegt. Die Casserolle wird nun zugedeckt und der Reis auf schwachem Feuer weichgekocht, ungefähr eine Stunde lang. Der Reis soll weich, aber doch noch ganz und ziemlich trocken sein, er wird nun in ein anderes Geschirr umgeleert, mit 6 Loth (90 Gr.) frischer Butter, ebensoviel gestoßenem Zucker vermischt, alsdann werden nach und nach noch fünf bis sechs ganze Eier daran geschlagen und bis zum weitern Gebrauche kalt gestellt.

Dem gekochten Reis kann auch durch Beimischung eines Eßlöffels voll von einem oder dem anderen Geruchzucker (Nr. 1060 bis 1065) irgend ein beliebiger Geschmack mitgetheilt werden.

1144. Bayerischer Griesstrudel. In 1 Maas (2 Liter) kochende Milch werden 12 Loth (180 Gr.) feines Griesmehl, unter anhaltendem Umrühren, einlaufen gelassen und so lange fortgerührt, bis sich ein glatter Brei gebildet hat, dann kommen 6 Loth (90 Gr.) frische Butter und ebensoviel gestoßener Zucker hinzu und man läßt diesen Brei noch einige Zeit lang fortkochen, derselbe wird dann in ein irdenes Geschirr umgeleert, nach und nach werden noch vier Eier daran geschlagen und kalt gestellt, während dem muß er öfters umgerührt werden, damit er keine Haut ziehen kann.

Die Zubereitung des Strudelteiges, sowie die weitere Behandlung des Strudels richtet sich nach Nr. 1143.

1145. Bayerischer Rahmstrudel. Acht bis neun Loth (ca. 130 Gr.) feines Mehl werden mit 1 Schoppen (1/2 Liter) kalter Milch nach und nach verdünnt, gleichzeitig werden zwei

Schoppen (1 Liter) süßer Rahm aufs Feuer gesetzt, und wenn dieser kocht, wird das zuerst Angerührte, unter anhaltendem Umrühren, hinzugegossen, bis sich ein zarter Brei gebildet hat, der mit 4 Loth (60 Gr.) Zucker, 2 Loth (30 Gr.) frischer Butter und einem Eßlöffel voll Vanillenzucker (Nr. 1063) gewürzt und dann in ein anderes Geschirr umgeleert wird; es werden jetzt noch zwei ganze und zwei gelbe Eier, nebst eine Hand voll gereinigter kleinen Rosinen (Nr. 1081) darunter gemischt. Nach dem Abkühlen wird dieser Brei über den dünn ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen und der Strudel dann beendigt und gebacken, wie solches beim Reisstrudel Nr. 1143 angezeigt ist.

1146. Bayerischer Chocoladestrudel. Vier starke Eßlöffel voll vom feinsten Mehl werden mit 4 Loth (60 Gr.) gestoßenem Zucker, 8 Loth (120 Gr.) geriebener Chocolade, 4 Loth (60 Gr.) frischer Butter, drei ganzen und drei gelben Eiern nach und nach mit 1 ½ Schoppen (¾ Liter) kalter Milch glatt verrührt, dann auf schwaches Feuer gestellt und anhaltend fortgerührt, bis es sich verdickt und ein zarter Brei sich gebildet hat, der hierauf umgeleert und kalt gestellt wird, in welcher Zeit man ihn mehrere Mal umrührt, damit sich keine Haut ziehen kann.

Die Zubereitung des Strudelteiges, sowie überhaupt das weitere Verfahren des Strudels ist dasselbe, wie solches beim Reisstrudel Nr. 1143 angezeigt ist.

1147. Bayerischer Lungenstrudel. Eine Kalbslunge wird rein gewaschen und in einer Casserolle mit dem nöthigen kalten Wasser zum Feuer gesetzt, nach dem gehörigen Abschäumen werden zwei geschälte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und das nöthige Salz dazu gethan und eine Stunde lang gekocht, alsdann wird die Lunge aus der Brühe genommen und sehr fein gehackt. Mittlerweile müssen in einem Eßlöffel voll Butter oder Bratenfett zwei starke Eßlöffel voll Mehl braun geröstet und mit der nöthigen Lungenbrühe zu einer glatten und ziemlich gebundenen Sauçe verrührt werden, wenn die Sauçe durchgekocht ist, so wird die feingehackte Lunge darunter gemischt und das Ganze mit Salz, etwas Pfeffer, Essig und Muskatnuß gewürzt und alsdann kalt gestellt.

Der Strudelteig (Nr. 1143) wird nun gemacht; wenn derselbe auseinander gezogen ist, so wird das abgekühlte Lungen-

mus fingerdick darauf gestrichen und das Ganze zusammengerollt, indem man das eine Ende des Tuches in die Höhe hebt und so den Teig über sich selbst zusammenrollen läßt. Diese Rolle wird in Schneckenform zusammengedreht und in eine flache Casserolle oder eine tiefe Pfanne gelegt, darüber wird die kochende Lungenbrühe durch ein Haarsieb passirt, die Casserolle zugedeckt, vom Anfange auf starkes, dann aber auf schwaches Feuer gestellt und der Lungenstrudel langsam ¾ Stunden lang gekocht. Nach dem Garkochen wird der Strudel sogleich behutsam herausgehoben, angerichtet und mit einigen Eßlöffeln voll geriebenem und in Butter gelb geröstetem Weißbrod bestreut.

1148. Hefenstrudel. Zu diesen Strudeln wird ein Hefenteig genommen (s. Fastnachtskrapfen die zweite Art. Nr. 1124 oder Dampfnudeln. Nr. 1135). Sie werden vorzugsweise mit Obst gefüllt. Nachdem der Teig aufgegangen ist, wird er so dünn wie möglich auf dem stark mit Mehl bestäubten Backbrett auseinander getrieben, dann mit dem bestimmten Obste bestrichen, zusammengerollt, diese Rolle wird in Schneckenform zusammengedreht, in eine mit Butter bestrichene Pfanne gethan und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt; er wird dann nochmals mit zerlassener Butter bestrichen und langsam im Ofen bis zu gelbbrauner Farbe gebacken.

Der Strudel wird alsdann über die zu Tische bestimmte Schüssel gestürzt, mit feinem Zucker bestreut und warm oder kalt servirt.

1149. Hefenstrudel mit Aepfeln. Vier und zwanzig große Aepfel, die geschält und in dünne Scheiben geschnitten sind, werden mit 4 Loth (60 Gr.) Butter, 8 Loth (120 Gr.) Zucker, einem Theelöffel voll Citronenschalen und ebensoviel gestoßenem Zimmt aufs Feuer gesetzt und zu einem Brei verkocht. Nach dem Erkalten wird dieser über den ausgerollten Hefenteig gestrichen, der dann zusammengerollt und im Ofen gebacken wird (s. Hefenstrudel. Nr. 1148).

1150. Hefenstrudel mit Kirschen,

1151. Hefenstrudel mit Zwetschen und

1152. Hefenstrudel mit Pflaumen werden alle auf dieselbe Art gemacht. Die Kirschen, Zwetschen u. s. w. werden ausgesteint,

mit etwas Butter und dem nöthigen Zucker weichgekocht, doch immer so, daß beinahe kein Saft mehr daran ist; sie werden dann etwas verrührt und kalt gestellt. Die Früchte können auch mit irgend einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) versehen werden, übrigens wird wie beim Hefenstrudel Nr. 1148 verfahren.

1153. Hefenstrudel mit Mohn- oder Magsamen. Ein Schoppen (1/2 Liter) zerquetschter Mohn- oder Magsamen wird mit der nöthigen Milch einmal aufgekocht, dann kalt gestellt und mit so viel reinem Honig verrührt, daß er sich streichen läßt. Im Uebrigen siehe Hefenstrudel Nr. 1148.

1154. Tyroler Hefenstrudel. Ein Viertelpfund (120 Gr.) geschälte und mit einem ganzen Ei feingeriebene Mandeln werden mit ebensoviel Zucker und vier Eiergelben schaumig gerührt, und dann mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Diese Masse wird auf den ausgetriebenen Hefenteig (s. Hefenstrudel. Nr. 1148) gestrichen, und alsdann wie dort beendigt.

1155. Hefenstrudel mit Chocolade. Acht Loth (120 Gr.) geschälte und mit etwas Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker, ebensoviel geriebener Chocolade und sechs Eiergelb recht schaumig gerührt, alsdann wird das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und darunter gemischt. Diese Chocolademasse wird auf den dünn ausgetriebenen Hefenteig stark messerrückendick gestrichen, alsdann das Ganze zusammengerollt und im Ofen gebacken (siehe Hefenstrudel. Nr. 1148).

Der Hefenteig wird gemacht, entweder wie derselbe bei den Fastnachtskrapfen zweiter Art (Nr. 1124), oder bei den Dampfnudeln (Nr. 1135) angegeben ist.

1156. Mehlschmarren oder Eierschmalz. Sechs starke Eßlöffel voll feines Mehl werden mit sechs ganzen Eiern und 1 Schoppen (1/2 Liter) kalter Milch oder Rahm und einem Theelöffel voll Salz zu einem dünnflüssigen Teige glatt verrührt. Nun werden in einer passenden Bratpfanne 5—6 Loth (ca. 80 Gr.) ausgelassene Butter heiß gemacht, dann der Teig fingerhoch hineingegossen, und sobald derselbe von unten eine gelbe Farbe be-

kommt, so wird er mit einem Schaufelchen umgewendet und klein gestochen. Dieses wird so oft wiederholt, bis der ganze Teig eine gleichmäßige Farbe hat und in lauter kleine Stückchen zerbrochen ist, was am zweckmäßigsten in einem heißen Ofen in ungefähr 15—20 Minuten geschehen sein wird. Der Schmarren wird nun, sowie er aus dem Ofen kommt, ohne weitere Zuthat angerichtet oder mit feinem Zucker stark bestreut. Dem Teige können auch vor dem Backen einige Eßlöffel voll feingeschnittener Schnittlauch beigemischt werden, dann unterbleibt aber beim Anrichten das Bestreuen mit Zucker.

1157. Backcrême oder feines Köchel (Crême pâtissière). Vier Eßlöffel voll vom feinsten Mehl werden mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker, 6 Loth (90 Gr.) frischer Butter, acht Eiergelb und einem Schoppen (1/2 Liter) süßem Rahm oder Milch glatt verrührt, dann auf dem Feuer mit einer kleinen Schneeruthe so lange geschlagen, bis sich das Ganze verdickt und ein zartes, glänzendes Ansehen hat. Es wird dann vom Feuer genommen, in ein anderes Geschirr umgeleert und bis zum gänzlichen Erkalten fortgerührt. Diese Köchel oder Backcrême können mit einem jeden Geruchzucker (Nr. 1060—1065) in ihrem Geschmack erhöht werden, auch kann man sie noch, nachdem sie auf dem Feuer abgerührt sind, mit einigen Eßlöffeln voll feiner Marmelade: wie z. B. mit Aepfel-, Aprikosen-, Mirabellen-Marmelade u. s. w. vermischen, oder mit einigen Eßlöffeln voll sehr fein gestoßenen Biscuits oder Macaronen.

Man braucht sie meistens zum Füllen von verschiedenem Backwerk, oder auch als selbstständige Schüssel; im letzteren Falle werden sie nach dem Erkalten in eine tiefe oder eine bordirte Schüssel geschüttet, beim Anrichten stark mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt.

1158. Backcrême mit Kaffegeschmack (Crême pâtissière au café). Sechs Loth (90 Gr.) guter Kaffe wird wie gewöhnlich gebrannt (geröstet) und dann sogleich in 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) kochenden Rahm oder Milch geworfen, genau zugedeckt und kalt gestellt. Nach Verlauf einer Stunde hat der Rahm oder die Milch den Kaffegeschmack ganz an sich gezogen und wird

nun durch eine Serviette oder ein Haarsieb geseiht und zum Backcreme (Nr. 1157) verbraucht.

1159. Backcrême mit Theegeschmack (Crème pâtissière au thé). Zu $1\frac{1}{2}$ Schoppen ($\frac{3}{4}$ Liter) kochenden süßen Rahm oder Milch werden 2 Loth (30 Gr.) guter Thee eingelegt, einmal aufgekocht, dann zugedeckt, damit nichts vom Geruche verloren geht und kalt gestellt. Nach dem Abkühlen wird diese Milch durch eine Serviette oder ein feines Haarsieb abgeseiht und damit vier Eßlöffel voll vom feinsten Mehl, nebst drei ganzen und drei gelben Eiern, nach und nach verrührt, wozu noch 4 Loth (60 Gr.) frische Butter, 8 Loth (120 Gr.) Zucker und der Saft einer Citrone kommt. Das Ganze wird auf schwachem Feuer zu einem zarten Brei abgerührt, alsdann in ein anderes Gefäß umgeleert und von Zeit zu Zeit, bis zum Erkalten untereinander gearbeitet, damit sich keine Haut bilden kann.

Wird der Backcreme als selbstständige Schüssel gegeben, so wird derselbe nach seinem Erkalten in eine tiefe Porzellanschüssel, oder in eine Compotière geschüttet und beim Anrichten stark mit feinem Zucker bestreut und mit einem glühenden Omeletteeisen gebrannt. Man kann auch die Oberfläche mit Biscuit, Macaronen oder sonst einem beliebigen Confecte verzieren.

Sollte der Crème während dem Abrühren nicht zart werden, sondern sich kleine Knollen in demselben bilden, so muß er durch ein feines Haarsieb getrieben werden.

1160. Backcrême oder feines Köchel mit Chocoladegeschmack (Crème pâtissière au chocolat). Acht Loth (120 Gr.) geriebene Vanillechocolade, drei starke Eßlöffel voll vom feinsten Mehl, 6 Loth (90 Gr.) Zucker und 4 Loth (60 Gr.) süße Butter werden zusammen in eine passende Casserolle gethan und nach und nach mit drei ganzen und drei gelben Eiern, nebst $1\frac{1}{2}$ Schoppen ($\frac{3}{4}$ Liter) süßem kaltem Rahm verrührt, alsdann auf schwachem Feuer so lange fortgerührt, bis sich ein zarter Brei gebildet hat, der in ein anderes Gefäß umgeleert und bis zum Gebrauche kalt gestellt wird, in welcher Zeit man den Backcreme mehrmals untereinander mischen muß, damit derselbe keine Haut ziehen kann.

Das Anrichten und Verzieren geschieht wie solches beim Backcreme mit Theegeschmack (Nr. 1159) angezeigt ist.

1161. Backcrême mit Biscuits auf italienische Art (Crême de biscuits ou soupe à l'italienne). Acht Loth (120 Gr.) gestoßener Zucker und zwei starke Eßlöffel voll Reismehl werden in einer Casserolle, mit acht Eiergelb und 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) süßem, kaltem Rahm nach und nach vermischt und auf schwachem Feuer zu einem zarten Brei abgerührt, den man noch 1/4 Stunde lang kochen läßt, wobei Sorge zu tragen, daß derselbe nicht anbrennt. Der Creme wird nun umgeleert und mit 4 Loth (60 Gr.) feingestoßenen bitteren Macaronen und ebensoviel sehr fein geschnittenen Pomeranzenschalen und Citronat vermischt. Wenn der Creme kalt ist, so wird davon der Boden einer Compotschüssel oder einer Cremeschüssel fingerdick bestrichen und darüber eine Lage Biscuits gelegt, die einen Augenblick in Rossolis oder in Maraschino eingetaucht waren, auf die Biscuits wird wieder Creme gestrichen und darauf wieder Biscuits gelegt; dieses Verfahren wird so oft wiederholt, bis Alles aufgegangen ist, den Schluß aber der Creme bildet.

Das Ganze wird glatt zugestrichen, reich mit eingemachten Früchten verziert und nochmals mit Rossolis bespritzt.

Es wird kalt servirt.

1162. Milchnocken (Noques au lait). Acht Loth (120 Gr.) frische, süße Butter werden schaumig gerührt, während dem Rühren kommen noch nach und nach sechs ganze Eier dazu, mit einer Messerspitze voll Salz gewürzt und mit acht Eßlöffel voll Mehl vermischt, dann einige Zeit an einen kühlen Ort ruhig hingestellt. 20 Minuten vor dem Anrichten werden 3 Schoppen (1 1/2 Liter) Milch oder Rahm in einer flachen Casserolle ins Kochen gebracht, alsdann werden die Nocken mit einem Eßlöffel von dem Teig abgestochen und in die Milch gelegt, stark mit feinem Zucker bestreut und in einen heißen Ofen gestellt; oder man läßt die Casserolle auf dem Feuer stehen und deckt sie mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind. Sobald die Nocken eine braune Farbe haben, werden sie auf eine tiefe Schüssel angerichtet, nochmals mit Zucker bestreut, mit der übrigen Milch begossen und sogleich zu Tische gegeben.

Der Vorsicht wegen kocht man schon vorher einen Nocken ab, um zu sehen, ob die Nocken auch recht sind, verfährt derselbe im Kochen, so wird noch etwas Mehl darunter gearbeitet, ist er aber zu fest, so muß die Masse noch mit Butter vermischt werden.

1163. Griesnocken (Noques de semouille au lait). Sechs Eßlöffel voll gutes Griesmehl (Waizengries) werden in 1 Schoppen (1/2 Liter) kochende Milch mit 6 Loth (90 Gr.) Butter und einer Messerspitze voll Salz eingerührt, und auf dem Feuer, unter anhaltendem Rühren, zu einem dicken Teig abgebrüht, bis sich derselbe von der Casserolle loslöst. Er wird alsdann in ein anderes Geschirr umgeleert, nach einigem Abkühlen nach und nach mit vier bis fünf ganzen Eiern verrührt und, während einer Stunde, an einen kühlen Ort ruhig hingestellt. Das Kochen und Beendigen haben diese Nocken mit den vorhergehenden gemein (s. Milchnocken. Nr. 1162).

1164. Griesklöße, Griesknödel (Quenelles au semouille à l'Allemande). In 2 Schoppen (1 Liter) kochende Milch, worin ein Eßlöffel voll Salz und 8 Loth (120 Gr.) Butter sind, wird 1/2 Pfund (250 Gr.) Griesmehl zu einem Teig eingekocht und so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich derselbe von der Casserolle loslöst. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach acht bis neun ganze Eier in denselben geschlagen und jedesmal gut verrührt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden aus diesem Teige, mit einem Anrichtlöffel, Klöße abgestochen und in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt; wenn der Teig all ist, so wird die Casserolle bedeckt und die Klöße werden 10—15 Minuten langsam gekocht; sie werden dann sogleich mit einem Schaumlöffel herausgenommen, angerichtet und mit geriebenem, in Butter gelb geröstetem Weißbrod bestreut.

Bei allen Klößen ist es gut, wenn man zuerst einen probirt; verfährt derselbe im Kochen, so müssen noch Eier und Mehl in den Teig verrührt werden, sowie im anderen Falle, wenn der Klöß zu fest ist, noch etwas zerlassene Butter darunter gemischt wird.

1165. Kartoffelklöße, Kartoffelknödel. Zwanzig große und mehligte Kartoffeln werden in ihrer Schale gekocht oder im Ofen

gebraten, dann geschält und nach ihrem gänzlichen Erkalten auf einem Reibeisen gerieben. Nun wird 1/4 Pfund (120 Gr.) Butter mit vier ganzen Eiern schaumig gerührt, mit Salz, etwas feinem Majoran und Thymian gewürzt, und mit den geriebenen Kartoffeln nebst zwei Händen voll Mehl und vier Milchbroden (Semmeln), die in kleine Würfel geschnitten und in Butter gelb geröstet sind, genau untereinander gearbeitet. Nach einigem Ruhen macht man mit den in Mehl getauchten Händen runde Klöße daraus, die 15 Minuten vor dem Anrichten in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt und darin langsam gekocht werden; sie werden dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen, sogleich angerichtet und mit in Butter gelb gerösteten Semmelbröseln oder Zwiebeln begossen.

Wenn die Kartoffeln nicht trocken sind, — was verursachen würde, daß die Klöße naß werden, — so muß noch mehr Mehl darunter gemischt werden.

1166. Gebackene Kartoffelklöße. Uebriggebliebene kalte Kartoffelklöße werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, und kurze Zeit vor dem Anrichten in ausgelassener Butter oder gutem Bratenfette in einer Coteletteпfanne, auf beiden Seiten gelbbraun gebacken, auf ziemlich starkem Feuer.

Uebriggebliebene Grießklöße, Mehlklöße und Leberklöße, werden auf dieselbe Art gebacken.

Kartoffelnudeln und Kartoffelcroquette sind im Vier und Zwanzigsten Abschnitt angegeben.

1167. Macaroniklöße. Man braucht hierzu 1/2 Pfund (250 Gr.) Macaronis, 1/4 Pfund (120 Gr.) geriebenen Parmesankäs, 1/2 Pfund (250 Gr.) geriebenes Weißbrod, sechs bis sieben ganze Eier, 8 Loth (120 Gr.) Butter, ebensoviel mageren, gekochten und feingehackten Schinken, eine große feingeschnittene Zwiebel und gehackte Petersilie.

Zuerst werden die Macaronis — die in zollgroße (2 1/2 Ctm.) Stückchen gebrochen sind — in gesalzenem Wasser 10—15 Minuten lang gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Haarsieb abgeschüttet; unterdessen wurden die Zwiebeln mit der Butter blaßgelb geröstet, die Petersilie dazu gethan und bis zum Kalt-

werden gerührt; nun kommen die Eier hinzu, dann der Käs und Schinken, das Reibbrod und die Macaronis, das Ganze wird gut untereinander gemengt, mit Salz, Majoran und etwas Muskatnuß gewürzt. Nach einigem Ruhen werden aus dieser Masse mit dem Anrichtlöffel Klöße ausgestochen, in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt und 15 Minuten lang gekocht, angerichtet und mit geriebenem, in Butter gelbgeröstetem, Reibbrode bestreut.

Sollte beim Probiren eines Klößes derselbe im Kochen verfahren, so müssen unter die Masse noch einige Eßlöffel voll Mehl verrührt werden.

1168. Semmelklöße, Semmelknödel. Vierzehn Milchbrode (Semmel) werden in kleine Würfel geschnitten und mit 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) kalter Milch begossen; nun werden 8 Loth (120 Gr.) Butter mit sechs ganzen Eiern schaumig gerührt, die eingeweichten Brode nebst zwei Händen voll Mehl darunter gemengt und mit Salz, etwas Muskatnuß und einem Eßlöffel voll feingeschnittener Petersilie und ebensoviel Schnittlauch gewürzt; dann werden nach einigem Ruhen — 15 Minuten vor dem Anrichten — mit dem Anrichtlöffel Klöße ins kochende, gesalzene Wasser gelegt und langsam gekocht; alsdann aus dem Wasser genommen, sogleich angerichtet und mit in Butter gelb gerösteten Semmelbröseln begossen.

1169. Servietten- oder Margarethen-Kloß. Hat man etwa zehn Personen zu speisen, so nimmt man zehn, nicht allzu braun gebackene Milchbrode, schneidet solche in sehr feine Scheibchen und übergießt dieselben mit kochender Milch, doch so, daß die Schnitten nur davon genetzt werden. Nun nimmt man etwa 8—10 Loth (ca. 140 Gr.) Butter, dämpft darin sehr fein geschnittene Zwiebeln und gießt dies über die Brode, auch gibt man etwas feines Salz und, wenn man's liebt, auch geriebene Muskatnuß oder Petersilie daran. Wenn nun diese Masse etwa eine Stunde geruht hat, verrührt man recht schaumig zwölf Eiergelb, gibt die Masse dazu, ebenso den festen Schnee der zwölf Eier und füllt das Ganze in eine wohl mit Butter bestrichene Serviette, die fest zugebunden wird. Es muß nun kochendes Wasser, das etwas gesalzen ist, in einem hohen Topf vor-

handen sein, dahinein gibt man den Serviettekloß und kocht ihn eine Stunde lang. Beim Anrichten wird geröstetes Brod und Zwiebeln daran gegeben. Die Speise ist sehr köstlich mit irgend einem braunen Ragoût zu essen.

1170. Speckklöße, Speckknödel. Acht bis zehn Loth (ca. 140 Gr.) Speck werden in kleine Würfel geschnitten, gelb geröstet und dann auf einen Schaumlöffel abgeschüttet. Nun werden zwölf Milchbrode (Semmel) ebenfalls in kleine Würfel geschnitten und die Hälfte davon in dem ausgebratenen Fette gelb geröstet; nach einigem Abkühlen kommt die andere Hälfte Brod und der geröstete Speck dazu, das nun zusammen mit fünf ganzen Eiern, einigen Eßlöffeln voll Mehl und der nöthigen kalten Milch zu einem etwas festen Teige gearbeitet und mit Salz, Pfeffer und feingehackter Petersilie gewürzt wird. Nach einigem Ruhen werden davon mit dem Löffel Klöße ins kochende, gesalzene Wasser gelegt und langsam 20 Minuten gekocht, dann werden sie herausgenommen, angerichtet und mit in Butter gelb gerösteten Semmelbröseln begossen.

1171. Mehlklöße, Mehlknödel. Ungefähr 3 Pfund (1½ Kilogr.) Mehl werden mit einem Eßlöffel voll Salz, zwei bis drei ganzen Eiern und der nöthigen kalten Milch zu einem ziemlich festen Teige gut abgeschlagen, dann mit vier würfligt geschnittenen und in Butter gelb gerösteten Milchbroden (Semmel) vermischt und einige Zeit an einen kühlen Ort ruhig hingestellt. 20 Minuten vor dem Anrichten werden davon mit einem Löffel dicke Klöße ins kochende gesalzene Wasser gelegt und 20 Minuten gekocht, dann aus dem Wasser genommen und mit in Butter gelb gerösteten Semmelbröseln begossen zu Tische gegeben.

1172. Kleine Mehlklöße, sogenannte Spatzen. Aus 3 Pfund (1½ Kilogr.) Mehl, einem Eßlöffel voll Salz, vier ganzen Eiern und der nöthigen kalten Milch wird ein dickflüssiger Teig gut abgeschlagen, der aber eher zu dick als zu dünn sein darf. Dieser Teig wird auf ein flaches Brett gethan und davon, 5 Minuten vor dem Anrichten, mit einem Messer sehr kleine Klößchen ins kochende, gesalzene Wasser gestrichen. Nachdem solche einige Minuten stark gekocht haben, werden sie mit dem Schaum-

löffel herausgenommen, gehäuft angerichtet und mit in Butter gelbgerösteten Semmelbröseln begossen.

Zum Backen werden sie nach ihrem Garkochen in kaltes Wasser gelegt, dann abgeschüttet, mit etwas feinem Salz bestreut und in einer Pfanne, worin heiße Butter ist, unter öfterm Aufschütteln, gelb geröstet. Gewöhnlich werden sie in der Pfanne mit drei bis vier ganzen Eiern, die mit einigen Eßlöffeln voll Milch abgeschlagen sind, begossen und damit gelb geröstet.

1173. Hefenklöße. Ein Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl wird mit etwas warmer Milch und 4 Loth (60 Gr.) Kunsthefe, die vorher schon mit einigen starken Tropfen kalter Milch, gleichsam zu einem Brei glatt verrührt wurde, angerührt und dann kurze Zeit zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Hierauf werden vier ganze Eier, 1/4 Pfund (120 Gr.) zergangene Butter und etwas feines Salz dazu gerührt. Von dieser Masse werden nun mit einem Löffel Klöße ausgestochen, diese auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Brett gesetzt und so lange darauf gelassen, bis sie anfangen zu springen. Nun wird, in einem etwas breiten Topf, 1 Schoppen (1/2 Liter) Milch mit 1/4 Pfund (120 Gr.) Butter aufs Feuer gestellt und wenn dies kocht, werden die Klöße einer neben den andern hinein gegeben, der Topf mit einem festschließenden Deckel bedeckt und so lange gekocht, bis dieselben alle Milch eingesogen haben. Sie werden dann angerichtet und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln oder Semmelbröseln zu Tische gegeben.

Das Aufkochen muß vom Anfange an auf starkem Feuer vor sich gehen, alsdann aber auf schwachem Feuer.

1174. Reisklöße. In 4 Schoppen (2 Liter) kochende Milch wird 1 Pfund (1/2 Kilogr.) reingewaschener und blanschirter Reis gethan und, gut zugedeckt, langsam weichgekocht. Wenn der Reis zur Hälfte gar ist, so kommen 8—10 Loth (ca. 140 Gr.) Butter, nebst einem Eßlöffel voll Salz dazu. Nach dem völligen Garkochen, wenn der Reis kurz, das heißt, wenn derselbe trocken ist, wird er vom Feuer genommen, in ein anderes Geschirr umgeleert und nach einigem Abkühlen mit sechs bis acht ganzen Eiern verrührt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden mit einem Eßlöffel Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt,

15 Minuten lang gekocht, angerichtet und mit geriebenem, in Butter gelb geröstetem Reibbrod bestreut, oder auch nur mit heißer Butter begossen und geriebener Parmesankäs darüber gestreut.

Bei dem Mischen der Eier mit dem Reis darf jedesmal nur ein Ei genommen werden, erst wenn solches genau mit dem Reis verbunden ist, wird das zweite Ei dazu geschlagen und so weiter, bis die Eier alle darunter gerührt sind.

Sollte beim Probiren eines Kloßes derselbe im Kochen verfahren, so werden ein oder zwei Eßlöffel voll feines Mehl, besser Reismehl, unter die Reismasse gemengt, sollte jedoch der Kloß nicht locker, sondern zu fest erscheinen, so muß noch etwas kalte Milch unter die Masse gerührt werden.

1175. Nudeln mit geröstetem Brod. Der dünn ausgetriebene Nudelteig (Nr. 1090) wird in vierfingerbreite Streifen geschnitten, die übereinander gelegt und dann mit einem scharfen Messer querüber zu messerrückendicken Nudeln geschnitten werden. Nach einigem Abtrocknen werden diese in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt und 10 Minuten lang gekocht, dann abgeschüttet, gehäuft angerichtet und, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut, zu Tische gegeben.

Zu Suppennudeln muß der Teig so dünn wie möglich ausgetrieben werden, derselbe wird dann über sich zusammengerollt, mit der Hand leicht niedergepreßt und nun mit einem scharfen Messer zu sehr feinen Nudeln geschnitten, die man bis zum Gebrauche etwas abtrocknen läßt.

1176. Nudeln mit Parmesankäs (Nouilles au gratin). Die wie vorgehend geschnittenen und in Salzwasser abgekochten Nudeln (Nr. 1175) werden abgeschüttet und in ¼ Pfund (120 Gr.) zerlassener Butter nebst etwas wenigem weißen Pfeffer, Muskatnuß, 8 Loth (120 Gr.) geriebenem Parmesankäs und dem nöthigen Salz auf dem Feuer einigemal umgeschwenkt, und dann werden sie in eine, mit Butter ausgestrichene, tiefe Schüssel angerichtet, mit geriebenem Parmesankäs, worunter braune Semmelbröseln gemischt sind, bestreut, mit zerlassener Butter bespritzt, und so lange in den Ofen gestellt, bis sie schön gelb sind. Nach Belieben kann etwas feingeschnittener, gekochter Schinken darunter gemischt werden.

1177. Schinkenfleckchen (Nouilles au jambon). Aus dem ausgetriebenen Nudelteige Nr. 1090 werden zollgroße (2 1/2 Ctm.), verschobene viereckige Stückchen geschnitten, die nach einigem Abtrocknen 5 Minuten lang in Salzwasser gekocht, dann auf ein Haarsieb abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgespült werden. Nun werden drei gelbe und drei ganze Eier mit 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) gutem saurem Rahm, dem nöthigen Salz und etwas geriebener Muskatnuß gut untereinander gequirlt, die abgetrockneten Nudeln (Fleckchen) nebst einem Teller voll feingehacktem mageren und gekochten Schinken werden darunter gerührt, in eine runde Form oder Casserolle, die stark mit Butter bestrichen und mit Reibbrod bestreut ist, gefüllt und im heißen Ofen, ungefähr 3/4 Stunden, gebacken, dann gestürzt und heiß zu Tische gegeben.

Die gebackenen Schinkenfleckchen bleiben beim Stürzen gerne in der Form hängen, man muß sie deswegen schon früher stürzen und sie 5—6 Minuten umgestürzt auf der Schüssel stehen lassen, und dann erst die Form abheben.

1178. Nudelbänder mit Rahm (Lazannes à la crême). Aus dem ausgetriebenen Nudelteig (Nr. 1090) werden daumenlange und breite Stücke geschnitten, die 5 Minuten lang in Salzwasser abgekocht und dann abgeschüttet werden. Zwei Schoppen (1 Liter) süßer Rahm mit neun Eierdottern, 6 Loth (90 Gr.) Zucker und einem Theelöffel voll abgeriebener Citronenschale werden gut untereinander gerührt, die Nudeln darunter gemischt und in eine tiefe Schüssel oder Silbercasserolle gefüllt, stark mit Zucker bestreut und im heißen Ofen zu gelbbrauner Farbe gebacken.

1179. Macaronis mit Parmesankäs (Macaronis au gratin). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) echte italienische Macaronis werden in kochendes Salzwasser, worin ein Theelöffel voll Butter ist, eingelegt und langsam weichgekocht, wobei man sie zuweilen umrühren muß; sie werden dann abgegossen, das Wasser gut ablaufen gelassen, darauf in die Casserolle zurück gethan, mit 12 Loth (180 Gr.) Butter, 1/2 Pfund (250 Gr.) geriebenem Parmesankäs, einem halben Löffel voll guter Rahmsauçe (Nr. 20) und etwas weißem Pfeffer, nebst dem nöthigen Salz, auf schwachem Feuer umgeschwenkt. Hierauf werden sie in eine mit Butter aus-

gestrichene tiefe Schüssel angerichtet, dick mit geriebenem Parmesankäs bestreut und im Ofen gratinirt (s. Einleitung: Gratiniren). Nach Belieben kann hierzu ebenfalls gehackter Schinken genommen werden.

Siehe auch zweiter Abschnitt, Bestandtheile der Ragoûts „Macaronis“ betreffend.

1180. Reis mit Parmesankäs (Riz au parmesan). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) gewaschener und blanschirter Reis wird mit 1/2 Pfund (250 Gr.) Butter oder Bouillonfett, nebst 3 Schoppen (1 1/2 Liter) guter, aber sehr heller Fleischbrühe, dem nöthigen Salz und etwas Muskatnuß aufgekocht, dann mit einem Deckel, warauf glühende Kohlen sind, zugedeckt, und auf schwachem Feuer eine halbe Stunde langsam gedämpft. Er wird dann schichtenweise mit Parmesankäs in einer silbernen Casserolle oder tiefen Schüssel angerichtet, mit Käs bestreut und mit einer kräftigen Jus servirt. Nach Belieben kann etwas gehackter Schinken darunter gemischt werden, sowie man ihm auch im Ofen eine gelbe Farbe geben kann (s. Einleitung: Gratiniren).

1181. Polenta, Kukuruz. In 1 Maas (2 Liter) kochendes und leicht gesalzenes Wasser wird so viel Welschkornmehl (Maismehl und Kukuruzmehl genannt) ungefähr ein starkes Pfund (1/2 Kilogr.) unter anhaltendem, festen Umrühren eingekocht, so lange bis sich eine feste Masse gebildet hat, die sich vollständig von der Casserolle, wie vom Löffel loslöst und sich fest und trocken anfühlen läßt. Dieser Teig wird dann in ein anderes, passendes Gefäß umgeleert, mit einem reinen Tuche bedeckt und zum ferneren Gebrauche aufbewahrt.

Beim Gebrauche werden von dem Teige passende, dünne Scheiben geschnitten, dieselben in eine tiefe Schüssel im Kranze angerichtet, reichlich mit frischer Butter und geriebenem Parmesankäse, auch geriebenem Schweizerkäse belegt und im heißen Ofen, ungefähr 15 Minuten lang, erhitzt, gleichsam gebacken.

Zum Durchschneiden der Polentamasse bedient man sich in Italien eines Drathes, in derselben Form, wie solchen in hiesiger Gegend die Seifensieder benutzen, um die Seife zu schneiden.

1182. Gestürzte Polenta. In 8 Loth (120 Gr.) Butter, die in einem passenden Gefäße auf dem Feuer zergangen ist,

kommen 3/4 Pfund (370 Gr.) feines Maismehl, das dann mit ungefähr 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) kochender Milch zu einem Teige, unter anhaltendem Umrühren abgebrüht wird. Ist dieser Teig etwas abgekühlt, so wird er sorgfältig mit sechs Eiergelb verrührt und mit dem steifen Schnee von sechs Eiweißen vermischt. Das Ganze wird nun in eine Terrine, oder mit Butter ausgestrichene Form, gefüllt, und 1/2 Stunde lang im Dunst gekocht. (Siehe zwei und dreißigster Abschnitt, über das Kochen und Behandeln der Puddings).

Als selbstständiges Gericht wird bei Tische zerlassene Butter, sowie auch geriebener Schweizer- oder Parmesankäs, extra dazu servirt.

Zwei und dreißigster Abschnitt.

Puddings und Auflaufe.

In vielen Häusern wird unter Pudding und Auflauf eins und dasselbe verstanden, was auf einem großen Irrthum beruht. Zwischen Beiden besteht ein wesentlicher Unterschied, der sich schon im äußeren Erscheinen, mehr noch durch die gänzlich verschiedene Behandlungsart beider, zu erkennen gibt, was auf den Geschmack derselben einen starken Einfluß übt.

Alle Puddings werden gestürzt, folglich muß die Masse viel fester und kräftiger gehalten werden, wie die Auflaufmassen; zwar soll der Pudding schaumig und leicht sein, aber dennoch muß er etwas Gehaltvolles an sich haben, auch dürfen die Puddings nie gebacken, sondern dieselben müssen immer gekocht werden, was sich am leichtesten in einem nicht zu heißen Ofen bewerkstelligen läßt (besonders dann, wenn man viele Puddings zu machen hat), indem man die Puddingsform in ein anderes Gefäß stellt, das mit kochendem Wasser angefüllt ist, so daß

die Form etwas über die Hälfte im Wasser steht. Das Kochen muß langsam, aber ununterbrochen und gleichmäßig vor sich gehen, das sich verdampfende Wasser wird durch anderes kochendes von Zeit zu Zeit ersetzt.

Man hat verschiedene Puddingsformen theils mit Rohr, theils ohne Rohr; zu einem großen Pudding ist eine Form mit einem Rohr in der Mitte vorzuziehen, weil der Pudding in einer solchen Form schneller gar wird. Die Deckel an den Puddingsformen halte ich für überflüssig, und oft sind sie auch für den Pudding sehr nachtheilig, denn wie oft ereignet es sich, daß die Deckel nur mit vieler Mühe zu öffnen sind und, durch das öftere Hin- und Herdrehen und Aufstoßen der Form, gar leicht der Pudding verdorben wird.

Durch einige Uebung und mit etwas gesteigerter Aufmerksamkeit lassen sich die Puddings ganz gut ohne Deckel kochen. Sollte der Ofen zu heiß und die Puddings sich an der Oberfläche gelb färben (was nicht der Fall sein darf), so bedeckt man sie mit einigen Bogen Papier.

Wird der Pudding in einer Casserolle auf dem Herde gekocht, so muß man Sorge tragen, daß kein Wasser in die Form eindringen kann, weil dadurch der Pudding unbrauchbar würde, auch darf während dem Kochen die Casserolle mit ihrem Deckel nicht ganz bedeckt werden; ungefähr 10 Minuten vor dem gänzlichen Garkochen des Puddings wird jedoch die Casserolle genau zugedeckt und es werden etwas glühende Kohlen auf den Deckel gethan.

Das Kochen der Puddings muß so eingerichtet werden, daß, wenn sie gar sind, dieselben auch sogleich gestürzt und servirt werden.

Beim Umstürzen des Puddings untersucht man zuerst, ob der Pudding nirgends in der Form anhängt, befürchtet man ein Anhängen, so wird mit einem dünnen Messer ringsum in der Form umhergefahren, doch so, daß die Schneide des Messers nach der Form zugekehrt ist und der Pudding nicht zerschnitten wird; man stürzt dann denselben auf die zur Tafel bestimmte Schüssel, läßt aber die Form noch einige Zeit über dem Pudding ruhig stehen, damit derselbe Zeit hat, sich überall von der Form loszulösen. Dieselbe wird nach einigen Minuten abgenommen

und der Pudding mit feinem Zucker bestreut, etwas von der zum Pudding bestimmten Sauçe daran geschüttet und der übrige Theil in einer Saucière extra dazu gegeben. In manchen Häusern wird auch der Pudding nach seinem Umstürzen auf der Oberfläche mit feinem Zucker bestreut und dann mit einem glühenden Omeletteeisen gebrannt.

Bei den gebrühten Puddingsmassen, (d. h. solche, die zuerst auf dem Feuer gekocht, abgebrüht werden) muß das Einschlagen und Vermischen der Eier geschehen, wenn die Maße noch warm, jedoch nicht heiß ist; auch darf immer nur ein Ei nach dem andern, selbstverständlich nach dem jedesmaligen Verrühren und Vermischen, eingeschlagen werden, damit sich in der Masse keine Klümpchen bilden und dieselbe ein glattes glänzendes uud zartes Ansehen erhält.

Damit sich die Puddings leicht umstürzen lassen, ist es nothwendig, daß die Formen mit ausgelassener Butter vorher gut bestrichen sind, bei Früchtepuddings wird zur Vorsorge noch die Form mit einem nach dem Boden zugeschnittenen Papier belegt, das gleichfalls mit Butter bestrichen wird, auch können die Formen noch mit feinem Reibbrod (Chaplure genannt) ausgestreut werden.

Die Zeit des Garkochens bestimmt sich nach der Größe des Puddings.

Bei allen Puddings, die in Formen gekocht werden, ist sehr zu beobachten, daß solche nicht zu stark kochen, weil sie dann zu viel steigen und die Masse aus der Form laufen würde; ebenso wenig dürfen sie indessen zu kochen aufhören.

Alle Pudding- und Auflauf-Massen müssen, sobald sie mit dem Schnee vermischt sind, sogleich eingefüllt und gekocht oder gebacken werden.

1183. Reispudding (Pudding au riz). Sechs Loth (90 Gr.) reingewaschener und blanschirter Reis wird in 1 Schoppen (½ Liter) kochende Milch gelegt, die Casserolle wird dann bedeckt und der Reis langsam eine Stunde gedämpft, in welcher Zeit derselbe ganz trocken und körnigt weich sein soll. Er wird nun in ein anderes Geschirr umgeleert, mit irgend einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) gewürzt, mit 5 Loth (75 Gr.) frischer

Butter und 3 Loth (45 Gr.) Zucker vermischt und nach einigem Abkühlen werden vier gelbe Eier darunter gerührt, das Weiße davon wird zu Schnee geschlagen und ebenfalls in den Reis gemengt. Während der Zeit muß eine passende Puddingsform mit Butter gut bestrichen und mit braunen Semmelbröseln bestreut werden, der Reis wird dann in die Form gefüllt, diese in eine Casserolle gestellt, die bis zur Hälfte der Form mit kochendem Wasser angefüllt ist, und derselbe wird sehr langsam, aber anhaltend, 1 1/2 Stunden gekocht, am sichersten und besten in einem mittelheißen Ofen. Beim Anrichten wird der Pudding behutsam über die bestimmte Schüssel gestürzt und mit irgend einer beliebigen süßen Sauçe zu Tische gegeben (s. Wein- und Obstsauçe. Nr. 65—76).

Statt der Butter kann auch ebensoviel sehr feingehacktes Ochsenmark unter den Reis gemischt werden, sowie auch einige Eßlöffel voll kleiner Rosinen (Nr. 1081).

1184. Reispudding mit Krebsbutter (Pudding au riz à la Richelieu). Bereite einen Reispudding wie den vorhergehenden, mit dem Unterschiede, statt frischer Butter, Krebsbutter (Nr. 62) hierzu zu verwenden. Die Sauçe Nr. 77 wird dazu servirt.

1185. Reispudding auf englische Art (Pudding au riz à l'anglaise). Acht Loth (120 Gr.) Reis werden auf vorhergehende Art (Nr. 1183) in 1 Schoppen (1/2 Liter) Milch gekocht, dann in ein anderes Geschirr umgeleert und mit 5 Loth (75 Gr.) sehr fein gehacktem Ochsenmark, mit ebensoviel großen Rosinen (Nr. 1080), mit 2 Loth (30 Gr.) in Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschalen und einem gekochten und in Scheiben geschnittenen Apfel vermischt, und mit einer Messerspitze voll Salz, 3 Loth (45 Gr.) Zucker, etwas geriebener Muskatnuß und einem halben Glas Rum gewürzt. Nach einigem Abkühlen werden fünf Eiergelb und der Schnee von fünf Eiweiß darunter gemischt und die Masse wird (wie beim Reispudding Nr. 1183) eingefüllt und 1 1/2 Stunden langsam gekocht. Dieser Pudding wird vorzugsweise mit der Sauçe Nr. 67 oder 69 gegeben.

Sollte der Reis während dem Kochen zu trocken werden, so müssen noch einige Eßlöffel voll kochende Milch darüber gegossen werden.

1186. Sagopudding (Pudding au sago). In 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) kochenden weißen Wein, worin 3 Loth (45 Gr.) frische Butter sind, werden drei Eßlöffel voll weißer Sago eingerührt und, unter anhaltendem Rühren, 5 Minuten lang fortgekocht, dann in ein anderes Geschirr umgeleert und mit 4 Loth (60 Gr.) Zucker vermischt. Nach einigem Abkühlen (s. Einleitung zu diesem Abschnitt) werden drei bis vier Eiergelb darunter gerührt, das Weiße davon wird zu Schnee geschlagen und ebenfalls darunter gemischt. Das Beendigen geschieht wie beim Reispudding (Nr. 1183). Eine von den Sauçen Nr. 65 oder 66 wird dazu gegeben.

Dieser Pudding kann mit einem jeden Geschmacke mittelst Geruchzucker (Nr. 1060—1065) versehen werden; auch kann man den Sago in Milch, statt in Wein kochen. Da jedoch die Trockenheit des Sagos außerordentlich verschieden ist, und derselbe daher beim Abbrühen bald mehr bald weniger Flüssigkeit aufnimmt, so muß man in diesem Falle nach Bedarf ab- und zugeben.

1187. Nudelpudding (Pudding au vermicelles). Zwei Loth (30 Gr.) auseinander gezupfte spanische Nudeln werden in $^1/_2$ Schoppen ($^1/_4$ Liter) Milch, worin 3 Loth (45 Gr.) frische Butter sind, eingestreut und, unter öfterm Umrühren, langsam 8—10 Minuten lang gekocht, bis die Nudeln dick aufgequollen sind und alle Milch eingesogen haben. Sie werden dann in ein anderes Geschirr umgeleert, mit einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) gewürzt und mit 2 Loth (30 Gr.) Zucker versüßt. Nach einigem Abkühlen werden drei bis vier Eiergelb und das zu Schnee geschlagene Eiweiß gut darunter gemengt. Eine Puddingsform, die vorher schon mit Butter ausgestrichen war, wird nun mit der Nudelmasse angefüllt, und der Pudding $1^1/_2$ Stunden lang gekocht, alsdann behutsam gestürzt und mit feinem Zucker bestreut (s. Einleitung zu diesem Abschnitt). Eine Weinsauçe (Nr. 65) oder Wipp (Nr. 66) oder auch süße Rahmsauçe (Nr. 75 oder 76) wird dazu gegeben.

Beim Einstreuen der Nudeln in die Milch ist sehr darauf zu achten, daß sie nicht klumpigt werden, was sehr leicht geschieht.

1188. Gersten- oder Gräupchenpudding (Pudding à l'orge). Acht Loth (120 Gr.) feine Suppengerste wird in 2 Schoppen (1 Liter) kochende Milch, worin 4 Loth (60 Gr.) frische Butter ist, eingerührt und langsam, ungefähr 3 Stunden, gekocht; wenn die Gerste weich ist und dieselbe die Milch ganz eingesogen hat, wird sie in ein anderes Geschirr umgeleert, mit etwas feiner Muskatnuß und Zimmt gewürzt und dann noch mit 4 Loth (60 Gr.) Butter und 8 Loth (120 Gr.) Zucker vermischt. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach sechs Eiergelb und dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß genau unter die Gerste gerührt, die Masse wird hierauf in eine passende Form eingefüllt und gekocht (s. die Bemerkungen über die Puddings im Allgemeinen, auch Reispudding. Nr. 1183). Eine von den süßen Saucen Nr. 65 oder 66 wird dazu gegeben.

Sollte die Gerste während dem Kochen zu trocken werden, so wird noch Milch nachgegossen.

1189. Griespudding (Pudding à la semouille). In vier Loth (60 Gr.) frische Butter, die leicht zerschmolzen ist, werden zwei starke Eßlöffel voll feines Griesmehl gethan, untereinander gerührt und nun mit ³/₄ Schoppen (³/₈ Liter) kochender Milch auf dem Feuer zu einem dicken Brei abgerührt, der dann in ein anderes Geschirr umgeleert und mit 3 Loth (45 Gr.) Zucker versüßt wird. Nach einigem Abkühlen werden zwei Eßlöffel voll kleine Rosinen, vier Eierdotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gerührt, eingefüllt und beendigt, wie Nr. 1183 gezeigt wurde. Eine von den süßen Saucen Nr. 65—76 wird dazu gegeben.

1190. Reismehlpudding (Pudding au fécule de riz). In 4 Loth (60 Gr.) frische Butter, die leicht zerschmolzen ist, werden zwei Eßlöffel voll Reismehl gethan, untereinander gerührt und auf dem Feuer, mit ¹/₂ Schoppen (¹/₄ Liter) kochender Milch, zu einem zarten und dicken Brei abgerührt, der dann in ein anderes Geschirr umgeleert und mit ¹/₂ Loth (8 Gr.) bitteren und ebensoviel süßen Mandeln, die mit einigen Tropfen Rosenwasser oder Eiweiß sehr fein gerieben sind, und mit 3 Loth (45 Gr.) Zucker genau vermischt wird. Es werden alsdann nach und nach vier Eierdotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiß

darunter gerührt, die Masse wird in die mit Butter bestrichene Form eingefüllt und wie Nr. 1183 beendigt. Eine von den Sauçen Nr. 65, 66, 70 oder 75 wird dazu gegeben.

1191. Pudding von Kartoffelmehl (Pudding au fécule de pommes de terre). In 4 Loth (60 Gr.) frische Butter, die leicht zerschmolzen ist, werden zwei Eßlöffel voll feines Kartoffelmehl eingerührt, das auf dem Feuer mit $^3/_4$ Schoppen ($^3/_8$ Liter) kochender Milch zu einem zarten Brei abgerührt wird, den man dann in ein anderes Gefäß umleert, mit einem Theelöffel voll Citronenzucker oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1065) würzt und noch mit 3 Loth (45 Gr.) Zucker versüßt und sogleich vier Eierdotter nach und nach darunter rührt; später wird das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß noch mit der Masse vermischt, dieselbe wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und $1^1/_4$ Stunde lang gekocht.

Eine Weinsauçe (Nr. 65) oder ein Wipp (Nr. 66) oder auch eine Kirschensauçe (Nr. 70) wird dazu gegeben (s. die Bemerkungen über die Puddings im Allgemeinen und auch Reispudding Nr. 1183).

Das Kartoffelmehl verdickt sich außerordentlich und wird in Folge dessen sehr leicht klumpigt, deswegen müssen die Eier sogleich unter die Masse verrührt werden, sobald dieselbe umgeleert ist.

1192. Mehlpudding (Pudding à la crême). In 4 Loth (60 Gr.) frische Butter, die auf dem Feuer leicht zergangen ist, kommen ebensoviel feines Mehl, das dann mit $^1/_2$ Schoppen ($^1/_4$ Liter) kochender Milch zu einem zarten Teig abgebrüht wird. Der Teig wird nun umgeleert, mit 2 Loth (30 Gr.) Zucker versüßt und nach einigem Abkühlen mit vier Eierdottern und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß gut verrührt, in die mit Butter bestrichene Form eingefüllt, wie der Reispudding (Nr. 1183) beendigt und mit einer von den Obst- oder Weinsauçen zu Tische gegeben (s. Abschnitt von den Sauçen).

Dieser Pudding kann mit jedem Geruchzucker (Nr. 1060 bis 1065) gegeben werden. Auch können einige Eßlöffel voll große oder kleine Rosinen (Nr. 1080 oder 1081) oder ein beliebiges Eingemachte, wovon der Syrup abgelaufen ist, vor dem

Einfüllen in die Puddingsmasse gemischt werden. Der dazu genommene Geschmack oder die Früchte geben dann dem Pudding den Namen.

(Siehe auch die Bemerkungen über die **Puddings** im Allgemeinen).

1193. Schwammpudding (Pudding à l'aurore). In 8 Loth (120 Gr.) frische süße Butter, welche in einer passenden Casserolle auf dem Feuer zergangen ist, kommen 6 Loth (90 Gr.) feinstes Mehl, das dann mit 1/2 Schoppen (1/4 Liter) kochender Milch unter immerwährendem festem Umrühren zu einem zarten Teig abgebrüht wird. Dieser Teig wird nun umgeleert, mit 6 Loth (90 Gr.) Zucker versüßt und nach einigem Abkühlen mit 8 Eierdottern gut vermischt (s. Einleitung zu diesem Abschnitt), später dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß genau vermischt, mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille zu blaßrother Farbe gefärbt, alsdann eingefüllt und ungefähr eine Stunde lang gekocht.

Eine von den süßen Saucen, vorzugsweise aber die Saucen Nr. 68, 72 und 73 werden dazu gegeben.

Dieser Pudding kann durch Hinzuthun von Geruchzucker oder von einigen Tropfen irgend eines ätherischen Oeles, oder Citronat, oder frischen und eingemachten Früchten je nach der Jahreszeit ins Unendliche vermehrt und verfeinert werden. Beispielsweise entsteht dadurch:

1194. Marschallpudding (Pudding à la maréchal), indem man der vorhergehenden Masse drei Tropfen Citronenöl, 6 Loth (90 Gr.) nudlig geschnittenen Citronat, 4 Loth (60 Gr.) Corinthen und ebensoviel ausgesteinte große Rosinen beimischt.

Die Sauce Nr. 68 oder 69 können bei Tische mitservirt werden.

1195. Früchtepudding (Pudding à la macédoine). Nachdem die Schwammpuddingmasse (Nr. 1193) abgebrüht und mit dem Eiergelb verrührt wurde, werden die unten angegebenen Früchte damit vermischt, dann das zu steifem Schnee geschlagene Eisweiß gleichfalls darunter gemengt. Das Einfüllen, Behandeln

und Kochen geschieht, wie solches in der Einleitung zu diesem Abschnitte und Nr. 1183 angegeben ist.

In Zucker eingemachte Kirschen, Nüsse und Aprikosen werden aus ihrem Safte längere Zeit auf ein Haarsieb zum Abtrocknen gelegt und alsdann in kleine Würfel geschnitten. Man nimmt von jeder Sorte zwei Eßlöffel voll. Die Früchte können auch verändert werden, wie z. B. Ananas, Pfirsiche, Reineclauden &c.

Eine von den süßen Wein- und Obstsaucen (Nr. 65—74) wird zu Tische mitservirt. Das Färben der Puddingmasse mit Conchenille fällt weg.

1196. Chocoladepudding (Pudding au chocolat). Wenn 4 Loth (60 Gr.) Butter auf dem Feuer leicht zerflossen sind, so werden ebensoviel feines Mehl damit vermischt, das mit $1/2$ Schoppen ($1/4$ Liter) kochender Milch zu einem zarten Teig abgerührt wird, der dann in ein anderes Geschirr umgeleert und mit einem Theelöffel voll Vanillezucker (Nr. 1063), 2 Loth (30 Gr.) Zucker und 4 Loth (60 Gr.) geriebener Chocolade vermischt wird. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach vier Eierdotter damit verrührt, sowie späterhin das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß gleichfalls unter die Masse gemischt wird; man füllt dieselbe in eine mit Butter bestrichene Form und kocht den Pudding $1\,1/2$ Stunden lang.

Eine süße Rahmsauce (Nr. 75 oder 76) wird dazu gegeben.

Ueber das Kochen, Umstürzen und Anrichten des Puddings siehe das Nähere in der Einleitung dieses Abschnitts.

1197. Chocoladepudding anderer Art. In 10 Loth (150 Gr.) frische Butter, welche in einer Casserolle auf dem Feuer zerlassen ist, kommen 8 Loth (120 Gr.) Chocoladepulver, 2 Loth (30 Gr.) feines Mehl und 7 Loth (110 Gr.) Zucker. Ist dieses alles gehörig vermischt, so wird $1/2$ Schoppen ($1/4$ Liter) kochender Milch dazu geschüttet und das Ganze auf dem Feuer unter anhaltendem festem Umrühren zu einem festen Teige abgebrüht. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach acht Eiergelb damit verrührt, sowie späterhin das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß gleichfalls unter die Masse gemischt wird; man füllt dieselbe in eine mit Butter bestrichene Form und kocht den Pudding $1\,1/2$ Stunde lang.

Eine süße Rahmsauçe (Nr. 75 oder 76) wird dazu gegeben. Ueber das Kochen, Umstürzen und Anrichten des Puddings siehe das Nähere in der Einleitung zu diesem Abschnitt.

1198. Chocoladepudding mit Mandeln (Pudding au chocolat aux amandes). Butter, Zucker, Chocolade, geriebene Mandeln, von jedem 8 Loth (120 Gr.), ein Eßlöffel voll feingeschnittener Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale und sechs Eier werden hierzu genommen.

Die Butter wird nach und nach mit den Eiergelben schaumig gerührt, dann kommt der Zucker, die geschälten und mit einem Ei feingeriebenen Mandeln, nebst der warm gemachten Chocolade dazu, und das Ganze wird noch eine Zeitlang gut gerührt. Hierauf wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß und der Citronat darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, dem Reispudding (Nr. 1183) gleich beendigt und mit einer von den Sauçen Nr. 75—77 zu Tische gegeben.

(Siehe auch die Bemerkungen über die Puddings im Allgemeinen.)

1199. Weißbrodpudding (Pudding à l'Allemande). Hierzu nehme man 8 Loth (120 Gr.) Butter, drei abgeschälte und in kalte Milch eingeweichte Milchbrode, 3 Loth (45 Gr.) Zucker, 2 Loth (30 Gr.) ausgekernte Rosinen und fünf Eier.

Die Butter wird mit den Eiergelben nach und nach schaumig abgerührt, dann mit dem ausgedrückten Brod, dem Zucker und den Rosinen gut vermischt. Vor dem Einfüllen in die Form wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter die Masse verrührt. Das Beendigen geschieht wie beim Reispudding (Nr. 1183). Dieser Pudding wird vorzugsweise mit den Sauçen Nr. 65 oder 66 gegeben, und zu demselben kann statt der Butter auch Ochsenmark genommen werden, sowie man ihn auch mit einigen Eßlöffeln voll feingeschnittenem Citronat, mit etwas gestoßenem Zimmt und feingeriebenen Citronenschalen würzen kann.

1200. Weißbrodpudding (Pudding à l'Allemande aux amandes). Ein Viertelpfund (120 Gr.) frische Butter wird mit acht Eiergelben schaumig gerührt, hierzu kommen 8 Loth (120 Gr.) feingestoßener Zucker und fünf Milchbrode (Semmeln), die abge-

rieben, in kalter Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt waren und nun sorgfältig unter Butter und Eier verrührt werden. 1 Loth (15 Gr.) Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale und neun Stück abgezogene bittere Mandeln — alles fein gewiegt — sowie das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der acht Eier wird schließlich mit der Masse vereinigt, in die Form eingefüllt und beendet, wie es beim Reispudding (Nr. 1183) angegeben ist.

1201. Milchbrodpudding mit Früchten (Pudding à la Rothschild). Nachdem fünf abgeraspelte mürbe Milchbrode (sogenannte Eierweck) in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt sind, werden solche mit 8 Loth (120 Gr.) feingehacktem Ochsennierenfett, 6 Loth (90 Gr.) gestoßenem Zucker, 4 Loth (60 Gr.) Sultanin, etwas gestoßenem Zimmt, vier ganzen Eiern nebst vier Eßlöffel voll Rum genau untereinander gemischt. Diese Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Reibbrod ausgestreute Form eingefüllt und 1 Stunde lang gekocht (siehe Einleitung zu diesem Abschnitt).

Wenn der Pudding gargekocht und auf die zu Tische bestimmte Schüssel gestürzt ist, wird derselbe mit verschiedenen eingemachten Früchten reich und geschmackvoll belegt.

Die rothe Weinsauçe (Nr. 68) ohne Corinthen oder die Punschsauçe Nr. 69 wird dazu gegeben.

1202. Englischer Pudding, Plum-Pudding (Plumpudding). Ausgekernte große Rosinen, reingewaschene kleine Rosinen (Nr. 1080 und 1081), feingehacktes Ochsenmark, geriebenes schwarzes oder weißes Brod von jedem 12 Loth (180 Gr.), 3 Loth (45 Gr.) feingeschnittener Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 4 Loth (60 Gr.) Zucker, ein Eßlöffel voll abgeriebene Citronen- oder Orangenschale, ebensoviel Zimmt, der vierte Theil einer geriebenen Muskatnuß, eine Messerspitze voll gestoßener Nelken, drei bis vier ganze Eier und ein Glas voll Rum werden hierzu genommen. Alles dieses kommt in ein passendes Geschirr, und nachdem es genau untereinander gemischt ist, wird es einige Zeit an einen kühlen Ort zum Ruhen hingestellt. Sollte die Masse zu trocken sein, so werden noch einige Eßlöffel voll Milch darunter gerührt, alsdann wird Alles nochmals untereinander gemischt und in eine reine, dick mit Butter bestrichene Serviette

gethan, die Serviette wird zusammengenommen und mit Bindfaden fest zugebunden, so daß man einen großen runden Klöß hat, der nun in kochendes, etwas leicht gesalzenes Wasser gelegt und anhaltend 3 Stunden gekocht wird. Beim Anrichten wird der Pudding aus dem Wasser gehoben, aufgebunden, über die bestimmte Schüssel gestürzt, und die Serviette wird behutsam abgenommen. Eine von den Saucen Nr. 66 oder 69 wird dazu servirt. Dieser Pudding wird häufig brennend aufgetragen, demzufolge wird derselbe mit etwas Rum begossen, der angezündet wird, was bei Tische einen schönen Effect verursacht.

Während dem Kochen muß das sich verdampfende Wasser von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser nachgefüllt werden, damit der Pudding nicht trocken liegt, ebensowenig darf er aufhören zu kochen.

Statt der Rosinen kann dieser Pudding auch mit einem jeden beliebigen eingemachten oder gekochten Obst gemacht werden, wie z. B. mit Kirschen, Zwetschen, Pflaumen, Mirabellen, Aepfeln &c., nur muß man immer den Saft davon ablaufen lassen.

1203. Kastanienpudding (Pudding au marrons). Anderthalb Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) große Kastanien werden leicht eingeschnitten und über schwachem Feuer mit einigen Händen voll Salz so lange geröstet, bis sie sich schälen lassen. Nachdem die Kastanien geschält sind, werden sie von einander gebrochen und die schönste Hälfte davon einstweilen zurückgestellt, von der andern Hälfte werden 8 Loth (120 Gr.), mit ebensoviel frischer Butter, in einem Mörser sehr fein gestoßen und in einem passenden Geschirre mit 6 Loth (90 Gr.) Reismehl, vier ganzen und vier gelben Eiern glatt gerührt und dann mit 24 Loth (370 Gr.) feingehacktem Ochsenmark oder Nierenfett, den andern in kleine Würfel geschnittenen Kastanien, mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker, ebensoviel ausgekernten großen Rosinen, einem Glas Rum, ebensoviel kalter Milch oder süßem Rahm und dem vierten Theil einer geriebenen Muskatnuß genau untereinander gemischt. Nach einigem Ruhen an einem kühlen Orte wird diese Masse wie beim vorhergehenden Plum-Pudding (Nr. 1202), in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden und gekocht. Die Sauce Nr. 67 oder 69 wird dazu gegeben.

1204. Cabinetspudding (Pudding à la cabinet). Eine runde, glatte, mit Butter bestrichene Form wird mit Biscuits ausgelegt und dann schichtenweise mit kleingebrochenen Biscuits, ausgekernten großen und reingewaschenen kleinen Rosinen oder eingemachten Kirschen und in kleine Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschalen vollgefüllt. Nun werden vier ganze Eier mit $^3/_4$ Schoppen ($^3/_8$ Liter) kalter Milch, einem Eßlöffel voll Rum oder Madeirawein und 3 Loth (45 Gr.) Zucker gut untereinander geschlagen, durch ein Haarsieb passirt und über die eingefüllten Biscuits gegossen. Nach einiger Zeit, wenn nämlich die Biscuits ganz verweicht sind, wird die Form in kochendes Wasser gestellt und der Pudding eine Stunde lang sehr schwach gekocht. Eine von den Saucen Nr. 65, 66, 75 und 76 wird dazu gegeben.

Man kann diesen Pudding ganz auf dieselbe Art von Milchbroden (Semmel) machen.

Zu dem Cabinetspudding muß der Boden der Form mit Papier belegt werden (siehe deshalb die Bemerkungen über die Puddings im Allgemeinen).

1205. Cabinetspudding auf andere Art (Pudding à la cabinet d'une autre manière). Fünf Viertelschoppen (gut $^1/_2$ Liter) süßer Rahm wird mit zehn Eiergelben und 8 Loth (120 Gr.) Zucker tüchtig verrührt und auf dem Feuer so lange fortgerührt, bis das Ganze anfängt sich zu verdicken. Während dieser Zeit müssen 6 Loth (90 Gr.) bittere Macaronen mit zwei Löffel voll Rum, ebensoviel Sultaninen (große Rosinen ohne Kern) auf gleiche Weise angefeuchtet und letztere wieder ausgedrückt worden sein. Der mit den Eiern oben angegebene Rahm wird nun durch ein Haarsieb passirt und wenn derselbe erkaltet, wird der steife Schnee von zwölf bis vierzehn Eiweiß darunter gegeben. Nun bestreicht man eine große Form — denn die hier gegebene Masse reicht für einen Tisch von zwölf bis vierzehn Personen aus — mit Butter, streut sie mit feinem Reibbrod aus und stellt 8 Loth (120 Gr.) Biscuit zur Hand. Fingerhoch gibt man nun von der durchpassirten Eier-Rahmmasse in die Form, dann länglich getheilte Biscuitstücke, dann wieder etwas von der Eiermasse, dann abwechselnd Sultaninen, Macaronen, Eiermasse, Biscuit

und so fort, bis alles Vorhandene untergebracht ist. Jetzt wird die Form geschlossen und in der Weise gekocht, wie es beim Reispudding (Nr. 1183) angegeben ist, doch mit dem Unterschiede, daß eine so große Form 2 volle Stunden zum Garwerden braucht. Eine Sauçe (Nr. 65 oder 66) wird dazu servirt.

Das Abrühren des Rahmes mit den Eiergelben und Zucker auf dem Feuer unterliegt einiger Schwierigkeit, indem es sich leicht ereignen kann, daß es gerinnt oder anhängt; um Beides zu verhindern, ist es am zweckmäßigsten, wenn man den Crême mittelst einer hölzernen Schneeruthe so lange auf dem Feuer schlägt, bis sich derselbe verdickt, (ohne jedoch zum Kochen zu kommen), die Casserolle sogleich vom Feuer wegnimmt, das Schlagen noch einige Zeit fortsetzt und den Crême dann durch ein Haarsieb passirt.

1206. **Citronenpudding** (Pudding aux citrons). Vier Loth (60 Gr.) Butter werden mit 1/2 Pfund (250 Gr.) fein gestoßenem Zucker, an welchem das Gelbe von zwei Citronen abgerieben war, sammt 3 Loth (45 Gr.) Mehl, ebensoviel Stärkmehl, dem Safte von zwei Citronen und zehn Eiergelben auf dem Feuer so lange abgerührt, bis die Masse beginnt dick zu werden. Rasch leert man nun dieselbe in ein anderes Gefäß um, daß sie erkaltet, mengt dann den festen Schnee von zehn Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine große oder zwei kleinere Formen und kocht sie 1/2 Stunde in nicht zu heißem Ofen (s. Reispudding. Nr. 1183).

Eine kalte Obstsauçe wird dazu servirt.

1207. **Orangenpudding** (Pudding à l'orange). Wird auf dieselbe Weise, wie der Citronenpudding Nr. 1206 zubereitet, nur daß statt der Citronen Orangen genommen werden.

1208. **Kirschenpudding** (Pudding aux cerises à l'Allemande). Acht Loth (120 Gr.) Butter, ebensoviel Zucker und ebensoviel mit ihrer Schale feingeriebene Mandeln werden mit sechs Eiergelb schaumig gerührt, mit einem Theelöffel voll gestoßenem Zimmt, ebensoviel abgeriebener Citronenschale und in kleine Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschale gewürzt;

alsdann wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit 6 Loth (90 Gr.) geriebenem schwarzem oder weißem Brod in die Masse vermischt, und dieselbe nun schichtenweise mit Kirschen in eine mit Butter bestrichene und mit braunen Bröseln ausgestreute Form gefüllt und wie der Reispudding Nr. 1183 zwei Stunden lang gekocht. Eine Kirschensauçe (Nr. 70) wird extra dazu gegeben.

Die Kirschen müssen vorher abgezupft, ausgesteint und mit feinem Zucker bestreut sein, vor dem Einfüllen werden sie auf ein Sieb geschüttet und mit der Hand leicht gepreßt, damit der sich gebildete Saft beim Einfüllen nicht in die Form kommt.

1209. Mirabellenpudding und

1210. Zwetschenpudding. Diese beiden Puddings werden auf dieselbe Art, wie der Kirschenpudding Nr. 1208 zubereitet, mit dem kleinen Unterschiede, daß die Mirabellen, so wie die Zwetschen in kleine Würfel geschnitten sein müssen.

1211. Apricosenpudding. Vier bis fünf Apricosen werden in der Mitte entzwei geschnitten, dünn geschält und mit Zucker bestreut. Die übrige Behandlung ist dieselbe wie beim Kirschenpudding (Nr. 1208). Eine Weinsauçe (Nr. 65) oder Chaudeau (Nr. 66) wird dazu gegeben.

Die Früchtepuddings werden vorzugsweise nach ihrem Stürzen mit Zucker dick bestreut und gebrannt (s. Einleitung des zwei und dreißigsten Abschnitts). Auch muß der Boden der Puddingsform mit Papier ausgelegt sein.

1212. Apricosenpudding anderer Art. Man nimmt zehn bis zwölf Apricosen, die noch nicht völlig reif sind, nachdem solche geschält und geviertheilt, werden sie mit dem nöthigen Wasser, das mit Zucker versüßt ist, halb weich gekocht und alsdann auf ein Haarsieb gelegt. Mittlerweile wurden fünf bis sechs abgeraspelte Milchbrode in kalte Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, ebenso wurden in einer Terrine 6 Loth (90 Gr.) frische Butter schaumig gerührt, unter fortwährendem Rühren noch mit sechs Eiergelb, eins nach dem andern, nebst 6 Loth (90 Gr.) Zucker und etwas gestoßenem Zimmt dazu gethan, dann die eingeweichten Milchbrode damit vermischt; das Eiweiß

wird zu Schnee geschlagen und gleichfalls unter die Masse gerührt. Das Einfüllen in die Form geschieht schichtenweise, indem man zuerst Masse, dann Apricosen, wieder Masse und so fort in die Form gibt. Siehe Einleitung zu diesem Abschnitt, über das Einfüllen und Kochen der Puddings. Das Garkochen der Puddings braucht 1 ½ Stunde Zeit. Die Sauçe dazu besteht aus dem zurückgebliebenen Safte, worin die Apricosen gekocht waren, in welchen man einen Theelöffel voll Stärkmehl, das mit einigen Eßlöffeln voll kaltem Wasser, glatt verrührt wurde, einlaufen läßt; dies wird dann einmal aufgekocht, mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille blaßroth gefärbt und mit etwas Rum oder weißem Wein im Geschmacke gekräftigt. Zum Kochen der Apricosen nimmt man 2 Schoppen (1 Liter) Wasser und 12 Loth (180 Gr.) Zucker; auch kann etwas ganzer Zimmt und die dünn abgeschälte Schale einer Citrone mitgekocht werden.

1213. Apfelpudding. Bereite den vorhergehenden Pudding, mit dem Unterschiede, daß man statt der Apricosen Aepfel dazu verwendet, dasselbe gilt auch von der Sauçe. Auch können einige Eßlöffel voll reingewaschene Corinthen, sowie etwas feingeschnittener Citronat mit Vortheil unter die Puddingsmasse genommen werden.

1214. Mandelpudding (Pudding aux amandes). Acht Loth (120 Gr.) geschälte, mit einem ganzen Ei feingeriebene Mandeln werden mit ebensoviel Zucker und sechs Eiergelben ¼ Stunde lang schaumig gerührt und mit einem Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) gewürzt. Vor dem Einfüllen wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit 5 Loth (75 Gr.) Mehl leicht darunter gerührt, dann in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und wie der Reispudding (Nr. 1183) eine Stunde lang sehr langsam gekocht. Eine von den süßen Sauçen (s. Abschnitt von den Sauçen) wird dazu gegeben.

1215. Mandelpudding auf andere Art (Pudding à la crême aux amandes). In 4 Loth (60 Gr.) frische Butter, die in einer passenden Casserolle leicht zergangen sind, kommen ebensoviel feines Mehl, das mit ½ Schoppen (¼ Liter) kochender Milch, unter anhaltendem Umrühren auf dem Feuer, zu

einem glatten Teig abgebrüht und alsdann in ein anderes Gefäß umgeleert wird. Zu gleicher Zeit müssen 4 Loth (60 Gr.) Mandeln, worunter sich einige bittere befinden, abgezogen und mit einem Eiweiß sehr fein gerieben worden sein, dieselben werden nebst einem Theelöffel voll Citronenzucker und 2 Loth (30 Gr.) Zucker mit dem abgerührten Teig genau vermischt. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach vier Eiergelb und später das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter die Masse gerührt, die dann eingefüllt und gekocht wird, wie solches in der Einleitung des zwei und dreißigsten Abschnitts angezeigt ist. (Siehe auch noch Reispudding. Nr. 1183).

Eine weiße Weinsauçe (Nr. 65) oder ein Chaudeau (Nr. 66) wird dazu gegeben.

1216. Schwarzbrodpudding (Pudding au pain bis). Acht Loth (120 Gr.) geschälte, mit einem Ei feingeriebene Mandeln werden mit ebensoviel Zucker und sechs Eiergelben 20 Minuten lang schaumig gerührt, mit einem Theelöffel voll feingehackter Citronenschale, ebensoviel gestoßenem Zimmt und der Hälfte so viel Nelken gewürzt. Vor dem Einfüllen wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit 8 Loth (120 Gr.) geriebenem Schwarzbrod darunter gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und wie der Reispudding (Nr. 1183) 1½ Stunde lang gekocht. Die Sauçe Nr. 68 oder eine von den Obstsauçen Nr. 70 bis 74 wird dazu gegeben.

Damit sich das Schwarzbrod auf dem Reibeisen reiben läßt, nimmt man altgebackenes Brod, wovon die Rinde abgeschält wurde; auch muß das geriebene Brod durch einen groblöcherigen Durchschlag geseiht sein, damit die größeren Stücke Brod zurückbleiben.

Abgeschälte, der Länge nach dünn geschnittene und im Ofen zu gelber Farbe geröstete Mandeln über den angerichteten Pudding gestreut, wird bei Tische gern gesehen.

1217. Schwarzbrodpudding auf andere Art. Acht Loth (120 Gr.) schaumig gerührte Butter wird mit ebensoviel geschälten und mit einem Ei feingeriebenen Mandeln, mit ebensoviel Zucker, einem Theelöffel voll Citronenzucker (Nr. 1060), der Hälfte so viel feingestoßenem Zimmt und 1 Loth (15 Gr.) feinge-

schnittener Pomeranzenschale und Citronat genau vermischt und dann noch mit acht Eiergelb verrührt. Das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß, nebst 4 Loth (60 Gr.) großen und ebenso viel kleinen Rosinen (Nr. 1080 und 1081) und 6 Loth (90 Gr.) Schwarzbrod werden noch mit der Masse vermischt, dieselbe in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und wie der Reispudding (Nr. 1183) 2 Stunden lang gekocht. Die Sauçe Nr. 68 oder auch eine von den Obstsauçen Nr. 70—74 wird dazu servirt.

Das Schwarzbrod wird schon den Tag vorher in dünne Scheiben geschnitten und im Ofen zu gleichmäßiger gelber Farbe geröstet, dann gestoßen und durch ein feines Haarsieb passirt.

Man kann auch einen Eßlöffel voll Rum mit der Puddingsmasse verrühren.

1218. Schwarzbrodpudding mit Chocolade. Der in vorhergehender Nummer beschriebenen Puddingsmasse werden während dem Verrühren noch 6 Loth (90 Gr.) geriebener Chocolade beigegeben.

1219. Biscuitpudding (Pudding à la biscuit). Acht Loth (120 Gr.) feiner Zucker wird mit einem Eßlöffel voll Orangen- oder Citronenzucker und sechs Eiergelben 20 Minuten lang schaumig gerührt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß nebst zwei Eßlöffel voll kleinen Rosinen (Nr. 1081) und 6 Loth (90 Gr.) gesiebtem und getrocknetem Mehl, durch leichtes Umrühren, genau vermischt. Die Biscuitmasse wird sogleich in eine mit Butter ausgestrichene Puddingsform gefüllt und der Pudding 1¼ Stunde lang in nicht zu heißem Ofen gekocht. (Siehe Einleitung zum zwei und dreißigsten Abschnitt, sowie auch Reispudding. Nr. 1183.)

Eine rothe Weinsauçe (Nr. 68) wird bei Tisch extra zum Pudding gereicht.

1220. Kartoffelpudding (Pudding aux pommes de terre). Acht Loth (120 Gr.) schaumig gerührte Butter wird nach und nach mit neun Eiergelben, 5 Loth (75 Gr.) feingestoßenem Zucker und 24 Loth (370 Gr.) abgekochter oder im Ofen gebratener und dann geriebener Kartoffeln verrührt, mit einem Theelöffel voll gestoßenem Zimmt, noch einmal so viel feinge-

hackter Citronenschale, einem Eßlöffel voll Rum und drei Eßlöffel voll kleiner Rosinen (Nr. 1081) gewürzt. Beim Einfüllen wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt, die Masse dann eingefüllt und wie der Reispudding (Nr. 1183) 2 Stunden lang gekocht. Die Sauçe Nr. 65 oder 66 wird dazu gegeben.

1221. **Englischer Obstpudding** (Pudding de fruits à l'Anglaise). Eine runde glatte Form oder ein halbrunder Porzellantopf wird mit mürbem Teig (Nr. 1088) oder Butterteig (Nr. 1082) ausgefüttert, und dann mit geschälten und in Scheiben geschnittenen Aepfeln angefüllt, die zuvor mit Zucker, einigen Eßlöffeln voll Rum, gestoßenem Zimmt, etwas Nelken und geriebenen Citronenschalen gewürzt worden und so einige Zeit darin gelegen haben; dann werden die Aepfel mit dem übrigen Teige bedeckt und dem Reispudding Nr. 1183 gleich $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Nach seinem Garkochen wird dieser Pudding auf die bestimmte Schüssel gestürzt und stark mit Zucker bestreut. Die Sauçe Nr. 67 wird extra dazu gegeben.

Man kann diesen Pudding mit einem jeden Obste oder mit Zusammensetzung von verschiedenem Obste machen. Auch kann das Obst vorher schon gekocht werden, was hauptsächlich bei jenen Obstarten gut ist, die viel Saft haben; der zu viele Saft wird dann davon genommen.

1222. **Stockfisch-Pudding** (Pudding-morue à la Norvège). Etwa 2—3 Pfund ($1-1\frac{1}{2}$ Kilogr.) gut gewässerter Stockfisch, vom Kamm, solches ist der Theil des Rückens zunächst am Kopf, werden in Milch einmal aufgekocht, dann ablaufen gelassen, rein ausgegrätet und mit $\frac{1}{4}$ Pfund (120 Gr.) Butter, zwei bis drei ganzen Eiern, etwas Salz, Pfeffer, Mukatnuß, zwei Eßlöffel voll geriebenem Brod, feingestoßen und in einer mit Butter bestrichenen Form eine Stunde lang gekocht, wie es in der Einleitung dieses Abschnittes (und unter Nr. 1183) angezeigt ist. Nach Belieben kann geschmolzene Butter mit Petersilie, oder in Butter geröstete Zwiebeln oder Brodbröseln dazu servirt werden.

1223. **Fischpudding** (Pudding au poisson). Das Fleisch irgend eines eben gangbaren Fisches wird roh feingeschabt und im steinernen Mörser gut gestoßen. Ist es 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilogr.)

solchen gestoßenen Fisches, so fügt man $1/4$ Pfund (120 Gr.) Butter, zwei bis drei ganze Eier, etwas Salz und $1/2$ Schoppen ($1/4$ Liter) Milch hinzu. Das Ganze wird nun noch eine Weile im Mörser zusammengestoßen und dann in eine mit Butter bestrichene und mit feinem Reibbrod ausgestreute Form eingefüllt und dann damit verfahren, wie es am Eingang des zwei und dreißigsten Abschnitts (und unter Nr. 1183) gezeigt ist. Am besten, auch am schönsten weiß wird dieser Pudding, wenn er aus Hechtfleisch gemacht wird, auch soll der dazu verwendete Fisch einen Tag lang abgelegen haben.

Eine jede von den Buttersaucen Nr. 42—46 oder auch die Brodsauce Nr. 98 wird bei Tische extra servirt, vorzugsweise aber eine Anchovissauce, wie solche beim Kabliau Nr. 836 angegeben ist.

Damit man sicher ist, daß keine Fischgräten sich in dem Pudding befinden, ist es zweckmäßig, daß das Fischfleisch durch ein grobes Drahtsieb durchgeseiht wird.

1224. Hummerpudding (Pudding aux homards à l'Italienne). Der Hummer wird gekocht, wie es Nr. 854 gezeigt ist, oder man nimmt einen schon gekochten Hummer, wie man solchen in den italienischen Waarenhandlungen zu kaufen bekommt, löst das Fleisch davon aus und hackt es fein. Auf 1 Pfund ($1/2$ Kilogr.) solchen gehackten Hummers nimmt man 4 Loth (60 Gr.) Butter, die aus den Hummerschalen, gleich der Krebsbutter Nr. 62 hergestellt wurde, vier ganze Eier, $3/4$ Schoppen ($3/8$ Liter) Milch, 1 Loth (15 Gr.) feingeriebenes Brod und etwas weniges Salz und Cayennepfeffer. Das ganze wird nun im Mörser gut zusammengestoßen und dann in die gehörige Form eingefüllt, gekocht und beendigt, wie es in Nr. 1223 und am Eingang des zwei und dreißigsten Abschnitts gezeigt ist.

Sehr gut und schön wird dieser Pudding, wenn man ihn in der Weise mit einer weißen Fischpuddingmasse mischt, daß je eine Lage von der Fischpuddingmasse und je eine von der obigen Hummermasse zu liegen kömmt, der Pudding wird dann roth und weiß gestreift. Will man den Hummer recht schön roth haben, so hält man, während der Hummer kocht, eine glühende Feuerzange ins Wasser.

Außer einer von den Sauçen Nr. 42—46 kann auch folgende Sauçe dazu gemacht werden: Ein halber Schoppen (1/4 Liter) saurer Rahm wird mit 1/4 Pfund (120 Gr.) frischer Butter, auf starkem Feuer recht schaumig gerührt und das als Sauçe zum Fisch- und Hummerpudding servirt.

b) Von den Auflaufen.

Die Auflaufe bezeichnen sich schon durch ihren Namen, sie sollen nämlich hoch aufgelaufen bei Tische erscheinen; sie unterscheiden sich von den Puddings durch ein leichtes und luftiges Ansehen. Die Auflaufe werden nie gestürzt, sondern immer mit dem Gefäße, worin sie gebacken wurden, zu Tische gegeben. Sehr zu berücksichtigen ist bei den Auflaufen, daß solche, sowie sie gebacken sind, auch sogleich aufgetragen werden müssen, da sie durch das längere Stehen zusammenfallen, unansehnlich werden und ihren Werth verlieren. Auch ist es besser, daß die Auflaufe eher um einige Minuten zu wenig als zu viel gebacken sind, es wird sogar vorgezogen, wenn sie im Innern noch etwas weich, gleichsam naß sind.

1225. Vanille-Auflauf (Soufflé à la vanille). Sechs Loth (90 Gr.) schwach zerschmolzene Butter wird mit ebensoviel feinem Mehl oder Reismehl verrührt, und dann mit 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) kochender Milch oder süßem Rahm auf dem Feuer zu einem zarten Teig abgerührt. Dieser Teig wird nun in ein anderes Geschirr umgeleert, mit 1 Loth (15 Gr.) Vanille-Zucker (Nr. 1063) und 5 Loth (75 Gr.) anderem Zucker versüßt; nach einigem Abkühlen werden acht Eiergelb nach und nach damit vermischt, und dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß gleichfalls darunter gerührt. Die Masse wird dann in eine silberne Casserolle oder tiefe Porzellanschüssel, oder auch in eine Form, die in einen Ring paßt, eingefüllt und im abgekühlten Ofen 30 bis 40 Minuten gebacken, dann mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben.

1226. Citronen-Auflauf (Soufflé au citron) und

1227. Orangen-Auflauf (Soufflé à l'orange). Bereite einen Auflauf wie vorhergehenden (Nr. 1225), statt Vanille-

zucker wird hierzu Citronen- oder Orangen-Zucker (Nr. 1060 oder 1061) genommen.

1228. Chocolade-Auflauf (Soufflé au chocolat). Die Auflaufmasse Nr. 1225, ohne Vanille, wird auf dem Feuer noch mit 6 Loth (90 Gr.) Chocolade vermehrt und dann beendigt wie Nr. 1225 angezeigt ist.

1229. Thee-Auflauf (Soufflé au thé). In 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) süßer und kochender Milch werden zwei Eßlöffel voll schwarzer Thee gelegt, die Casserolle wird alsdann genau bedeckt und zurückgestellt. Nach Verlauf einer Stunde wird der Rahm durch eine Serviette oder ein feines Haarsieb passirt. Nun werden in einer passenden Casserolle 6 Loth (90 Gr.) süße Butter leicht zergehen gelassen, damit ebensoviel feines Mehl vermischt, das mit dem Rahm auf dem Feuer zu einem zart aussehenden Teig abgerührt wird. Dieser Teig wird in ein anderes Gefäß umgeleert, mit 6 Loth (90 Gr.) feinem Zucker versüßt und mit dem Saft von einer Citrone gewürzt; nach einigem Abkühlen werden nach und nach, acht Eiergelb damit vermischt und später das zu festem Schnee geschlagene Eiweis gleichfalls darunter gerührt. Die Masse wird nun in eine silberne Casserolle oder in eine porzellanene Auflaufform eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen, ungefähr 3/4 Stunden lang, zu gelbbrauner Farbe gebacken, dann mit feinem Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben.

Sollte allenfalls der Ofen zu heiß sein und der Auflauf zu viel Farbe annehmen, so wird ein Bogen Papier darüber gedeckt.

Um das Zerspringen der Porzellanformen im Ofen zu verhindern, stellt man dieselben auf eine Unterlage von grobem Salz.

1230. Punsch-Auflauf (Soufflé au ponche). Zu dem vorhergehenden Thee-Auflauf wird beim Abkühlen auf dem Feuer ein halber Schoppen (1/4 Liter) Milch weniger genommen, dafür wird nach dem Umleeren mit den Eiern ein Glas voll Rum darunter gerührt. Die weitere Behandlung richtet sich nach der vorhergehenden Nummer.

Auf diese Art werden all die verschiedenen Liqueure-Auflaufe gemacht, nur muß immer weniger Milch oder Rahm genommen

werden, was dann später durch die hinzugefügten Liqueure, wie z. B. Maraschino, Anisette u. s. w. ersetzt wird.

1231. Kaffe-Auflauf (Soufflé au café). Sechs Loth (90 Gr.) feiner Javakaffe wird dunkelgelb gebrannt (geröstet) und dann sogleich in 1 ½ Schoppen (¾ Liter) süßen und kochenden Rahm oder Milch geworfen, die Casserolle wird nun genau bedeckt und zurückgestellt. Nach Verlauf einer Stunde, wenn nämlich der Rahm von dem feinsten Kaffegeschmack durchdrungen ist, wird derselbe durch ein feines Haarsieb oder eine reine Serviette passirt. Mittlerweile müssen 6 Loth (90 Gr.) süße, in einer Casserolle leicht zerschmolzene Butter mit ebensoviel feinem Mehl vermischt worden sein, und dies wird nun mit dem Kafferahm auf dem Feuer zu einem zarten Teig abgerührt. Dieser Teig wird nun in ein anderes Gefäß umgeleert, mit 6 Loth (90 Gr.) Zucker versüßt und mit einem Theelöffel voll Vanillezucker (N. 1063) gewürzt. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach acht Eiergelb damit verrührt und späterhin das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß gleichfalls unter die Masse durch leichtes Umrühren genau vermischt; dieselbe wird nun in eine dünn mit Butter bestrichene Auflauf-Form eingefüllt und, in nicht zu heißem Ofen, ungefähr ¾ Stunden lang, gebacken. Wenn der Auflauf hoch aufgegangen ist und ein schönes dunkelgelbes Ansehen hat, wird er behutsam aus dem Ofen genommen, mit feinem Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben.

1232. Kaffe-Auflauf auf andere Art (Soufflé à l'essenze de café). Von 3 Loth (45 Gr.) gebranntem und gemahlenem Kaffe wird mittelst Aufguß von kochendem Wasser ein knapper halber Schoppen (⅕ Liter) Kaffe filtrirt. Nun wird von 6 Loth (90 Gr.) süßer Butter, 4 Loth (60 Gr.) Reismehl und 1 Schoppen (½ Liter) süßem Rahm oder Milch ein Teig abgerührt, wie solches in den vorhergehenden Nummern angezeigt wurde. Wenn dieser Teig umgeleert ist, so wird er mit 6 Loth (90 Gr.) gestoßenem Zucker versüßt, mit der oben angegebenen Kaffe-Essenz und einem Theelöffel voll Vanille-Zucker (Nr. 1063) gewürzt. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach acht Eiergelb damit verrührt und dann das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß, unter leichtem Umrühren, damit vermischt. Die Masse wird dann

in eine dünn mit Butter ausgestrichene Auflauf-Form gefüllt und im Ofen zu schöner Farbe gebacken; wenn der Auflauf hoch aufgegangen ist, wird er behutsam aus dem Ofen genommen, stark mit feinem Zucker bestreut und so schnell wie möglich zu Tische gegeben.

Das Garbacken kann 30—40 Minuten Zeit in Anspruch nehmen, auch darf der Ofen nicht zu heiß sein.

1233. Gries-Auflauf (Soufflé au semoulle). Sechs Loth (90 Gr.) leicht zergangene Butter wird mit 5 Loth (75 Gr.) feinem Griesmehl (Waizengries) verrührt, dann mit 1½ Schoppen (¾ Liter) kochender Milch oder Rahm auf dem Feuer zu einem zarten Teig abgebrüht, der nun in ein anderes Geschirr umgeleert, mit 5 Loth (75 Gr.) Zucker versüßt und mit irgend einem Geruch-zucker (Nr. 1060—1065) gewürzt wird. Nach einigem Abkühlen werden acht Eiergelb damit verrührt, und dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt, dies in die Form eingefüllt und wie der Vanille-Auflauf Nr. 1225 gebacken.

1234. Auflauf von Kartoffelmehl (Soufflé au fécule de pommes de terre) wird von Kartoffelmehl ebenso wie der vorhergehende Gries-Auflauf zubereitet.

1235. Reis-Auflauf (Soufflé au riz). Acht Loth (120 Gr.) reingewaschener und blanschirter Reis wird in 2 Schoppen (1 Liter) kochende Milch gethan, mit einem Stück ganzen Zimmt und der dünn abgeschälten Schale von einer Citrone belegt und sehr langsam eine Stunde gedämpft. Wenn der Reis gut aufgequollen ist und alle Milch eingesogen hat, wird er in ein anderes Geschirr umgeleert und mit 6 Loth (90 Gr.) Butter und 5 Loth (75 Gr.) Zucker verrührt. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach acht Eiergelb und später das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt. Die Reismasse wird dann in eine mit Butter ausgestrichene Auflauf-Form eingefüllt und wie der Vanille-Auflauf Nr. 1225 gargebacken.

Der Reis-Auflauf geht während dem Backen nicht so sehr in die Höhe.

1236. Bitterer Macaronen-Auflauf (Soufflé aux macarons amères). Acht Loth (120 Gr.) bittere Mandelmacaronen (Mandel-

busseln) werden sehr feingestoßen, und dann mit 1 Loth (15 Gr.) feinem Mehl oder Reismehl, mit 6 Loth (90 Gr.) Butter und 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) kochendem Rahm oder Milch auf dem Feuer, dem Vanille-Auflauf Nr. 1225 gleich, zu einem glatten Teig abgebrüht. Nach dem Umleeren in ein anderes Geschirr wird dieser Teig mit 5 Loth (75 Gr.) Zucker versüßt und mit acht Eiergelb und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, dann eingefüllt und wie der Vanille-Auflauf Nr. 1225 gebacken.

1237. **Weißbrod-Auflauf** (Soufflé au petit pain). Acht Eßlöffel voll geriebenes mürbes Brod oder Milchbrod werden in 8 Loth (120 Gr.) frischer Butter schwach gelb geröstet, dann mit 1 Schoppen (1/2 Liter) kochender Milch aufgefüllt und auf dem Feuer zu einem dicken Teig abgebrüht, der umgeleert und mit 6 Loth (90 Gr.) Zucker versüßt wird. Nach einigem Abkühlen werden acht Eiergelb und das zu Schnee geschlagene Eiweiß damit verrührt, dieses wird eingefüllt und dem Vanille-Auflauf Nr. 1225 gleich gebacken. Man kann diesen Auflauf mit einem jeden beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) geben.

1238. **Schwarzbrod-Auflauf** (Soufflé au pain bis). Acht starke Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrod werden mit 6 Loth (90 Gr.) süßer Butter schwach gelb geröstet, dann mit 1 Schoppen (1/2 Liter) kochendem rothem Wein aufgefüllt und auf dem Feuer zu einem Teig abgebrüht, der alsdann in ein anderes Geschirr umgeleert, mit 8 Loth (120 Gr.) gestoßenem Zucker versüßt und mit folgendem Gewürze vermischt wird: Ein Eßlöffel voll in feine Würfel geschnittener Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale, der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenem Zimmt und einer Messerspitze voll Nelken. Es werden nun nach und nach sechs Eierdotter damit verrührt, sowie das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß; die Masse wird dann in eine dünn mit Butter ausgestrichene Auflauf-Form eingefüllt und im Ofen 3/4 Stunden lang gebacken. Wenn der Auflauf hoch aufgegangen ist und ein dunkelgelbes Ansehen hat, wird die Form aus dem Ofen genommen, stark mit feinem Zucker bestäubt und sogleich zu Tische gegeben.

1239. **Aufgelaufenes Omelette** (Omelette soufflé). Sechs Eiergelb werden mit einem Eßlöffel voll Citronenzucker (Nr. 1060)

gut untereinander gerührt, und dann mit dem sehr festen Schnee von zehn Eiern vermischt. Nun wird eine schon heiße Omelette-pfanne mit etwas heller Butter begossen oder auch nur mit Speck bestrichen, die Hälfte von der Masse darauf gegossen und derselben, unter leichter Bewegung von unten, eine gelbe Farbe gegeben. Diese Omelette wird nun geschickt umgewendet und auf der anderen Seite ebenfalls schön gelb gebacken, so daß es einem schönen leichten Kuchen ähnlich sieht, der dann behutsam auf die bestimmte Schüssel gelegt und mit einem beliebigen Eingemachten, am besten mit einer Marmelade, bestrichen wird. Die andere Hälfte wird nun auch gebacken, und das zuerst Gebackene damit bedeckt. Das Ganze wird stark mit feinem Zucker bestreut, mit etwas Citronensaft bespritzt, nochmals mit Zucker bestreut und 15 Minuten lang im abgekühlten Ofen, bis es eine rothbraune Farbe hat, gebacken und dann sogleich zu Tische gegeben.

Das Vermischen des Schnees mit den Eierdottern, sowie das Backen in der Pfanne, muß etwas schnell vor sich gehen. Auch dieses Gericht muß durchaus gleich servirt werden.

1240. Eier-Auflauf (Omelette soufflé au four). Acht Loth (120 Gr.) feiner Zucker wird mit sieben Eiergelb sehr schaumig gerührt, dann mit einem Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucken (Nr. 1060 oder 1061) und mit ebensoviel Citronensaft gewürzt. Der Schnee der Eier kömmt nun hinzu, die Masse wird in die mit Butter bestrichene Auflauf-Form eingefüllt und 20—30 Minuten gebacken.

1241. Apricosen-Auflauf (Soufflé d'abricots). Sechs Eßlöffel voll Apricosen-Marmelade werden mit drei Eßlöffel voll feinem Zucker gut verrührt, und dann mit dem sehr fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß vermischt, in eine Silbercasserolle oder tiefe Porzellanschüssel eingefüllt, stark mit Zucker bestreut und im abgekühlten Ofen ½ Stunde gebacken.

1242. Quitten-Auflauf,

1243. Aepfel-Auflauf,

1244. Pfirsich-Auflauf und

1245. Mirabellen-Auflauf. Die Auflaufe von Quitten, Aepfeln, Pfirsichen, Mirabellen u. s. w. werden alle auf dieselbe

Weise wie Nr. 1241 zubereitet. Hat man keine Marmelade vorräthig und sollen frische Früchte dazu genommen werden, so kocht man solche mit etwas Wasser weich, treibt sie dann durch ein Sieb und kocht sie nochmals mit dem nöthigen Zucker, unter anhaltendem Rühren, so lange, bis sie die gehörige Dicke haben; sie werden nun in ein anderes Geschirr umgeleert, bis zum gänzlichen Erkalten gerührt und dann mit dem Schnee vermischt.

1246. Erdbeeren-Auflauf (Soufflé aux fraises). Zwei Schoppen (1 Liter) reife und schön roth aussehende Wald-Erdbeeren werden durch ein grobes Haarsieb getrieben. Dieses Erdbeerenmark wird dann mit acht Eßlöffel voll feinem Zucker in einer Schüssel einige Zeit lang schaumig gerührt, alsdann mit dem fest geschlagenen Schnee von acht Eiweiß genau vermischt, in eine Auflauf-Form oder Porzellanschüssel eingefüllt, stark mit Zucker bestreut und im abgekühlten Ofen ungefähr $^1/_2$ Stunde lang zu rothbrauner Farbe gebacken. Eine leichte Würze von Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) ist sehr angenehm.

1247. Käse-Auflauf in Papierkapseln (Fondus). In sechs Loth (90 Gr.) leicht zerlassene Butter kommen 4 Loth (60 Gr.) feines Mehl oder Kartoffelmehl, das verrührt, und dann mit 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) kochendem Rahm oder Milch auf dem Feuer zu einem zarten Teig abgebrüht wird, der nun mit 6 Loth (90 Gr.) geriebenem Parmesankäs, mit 2 Loth (30 Gr.) Schweizerkäs, einem Theelöffel voll Zucker und einer Messerspitze voll weißem Pfeffer unter anhaltendem Rühren auf dem Feuer, vermischt wird. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach vier Eiergelb und später das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß, nebst einem Eßlöffel voll geschlagenem Rahm darunter gerührt, diese Masse wird nun in kleine Papierkapsel gefüllt, sogleich in den Ofen gestellt, ungefähr 15 Minuten lang bis zu rothbrauner Farbe gebacken und dann so schnell wie möglich zu Tische gegeben.

1248. Hecht-Auflauf (Soufflé de brochet). In $^1/_4$ Pfund (120 Gr.) Butter, die auf dem Feuer zergangen, wird soviel feines Mehl verrührt, als die Butter zuläßt, um, mit $^1/_2$ Maas

(1 Liter) Milch aufgefüllt, einen glatten Teig herzustellen. Wenn dieser erkaltet ist, so werden sechs Eierdotter dazu gerührt, und nachdem solches mit einem Teller voll ausgegrätetem und in kleine Stückchen gebrochenem und wie Nr. 774 abgekochtem Hecht vermischt ist, wird der feste Schnee von sechs Eiweißen dazu gegeben. Das Ganze wird nun in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und im Ofen 1/2—3/4 Stunden gebacken.

Drei und dreißigster Abschnitt.

Von den verschiedenen Crêmen.

Für das französische Wort Crême, womit die folgenden Gerichte im Allgemeinen bezeichnet werden, konnte ich keinen passenden deutschen Ausdruck finden, ich habe deswegen das Wort Crême beibehalten, da es in den Küchen, durch langjährige Gewohnheit, gleichsam ins Deutsche übergegangen ist. Ich habe die verschiedenen Crême in eigene Abtheilungen eingetheilt, um einen schnelleren Ueberblick über das Ganze zu erlangen.

a) Gekochte Crême (Crêmes au bain-Marie).

Die folgenden Crême bezeichnen sich schon durch ihren Namen, sie werden meistens in eigens hierzu bestimmten Crême-Bechern oder Crême-Schalen in heißem Bade (Bain-Marie) gekocht, kalt gestellt und darin servirt, kurz vor dem Anrichten wird die Oberfläche mit feinem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt.

Doch können diese Crême auch in Gelée-Formen eingefüllt und darin gekocht werden, alsdann nimmt man aber nur ganze Eier dazu, um den Crêmen mehr Festigkeit zu geben. Nach

ihrem Erkalten werden sie gestürzt und ohne weitere Zuthat oder mit einer kalten Sauçe (Nr. 75—77) zu Tische gegeben.

Die Formen werden mit süßem Mandelöl, mittelst eines Pinsels, dünn ausgestrichen.

1249. **Gekochter Vanille-Crême** (Crême au bain-Marie à la vanille). In 2 Schoppen (1 Liter) kochende Milch oder süßen Rahm wird eine halbe Stange in kleine Stücke geschnittene Vanille gelegt und noch 5 Minuten lang damit gekocht, dann die Casserolle bedeckt und zurückgestellt. Nun werden fünf Eiergelb und fünf ganze Eier mit 10 Loth (150 Gr.) feinem Zucker mittelst einer Schneeruthe verschlagen und mit der abgekühlten Milch genau vermischt; das Ganze läßt man mehrere Mal durch ein Haarsieb laufen, damit sich die Eier mit der Milch besser vereinigen. Nun werden die Becher oder die Schale damit angefüllt, und diese in eine Casserolle oder Pfanne gestellt, worin so viel heißes Wasser ist, daß die Becher etwas über die Hälfte darin stehen. Die Casserolle wird nun über sehr schwaches Feuer, am besten über glühende Asche, gestellt, mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind, bedeckt und der Crême auf diese Art langsam gedämpft. Nach Verlauf von 1 ½ Stunde, wenn sich nämlich der Crême fest anfühlen läßt, wird er aus dem Wasser genommen und kalt gestellt. Beim Anrichten werden die Becher rein abgeputzt, mit feinem Zucker bestreut, mit einem glühenden Eisen gebrannt und zu Tische gegeben. Will man diesen Crême fester haben, so werden mehr Eier, und im Gegentheil, wenn er feiner sein soll, weniger Eier genommen.

Sehr ist darauf zu achten, daß das Wasser, worin der Crême gargemacht wird, nicht kocht, sondern immer nur kochend heiß erhalten wird.

1250. **Gekochter Orangen-Crême** (Crême au bain-Marie à l'orange) und

1251. **Gekochter Citronen-Crême** (Crême au bain-Marie au citron). Siehe den vorhergehenden Vanille-Crême Nr. 1249. Statt der Vanille wird die Milch mit einigen Eßlöffeln voll Geruchzucker (Nr. 1060—1062 oder 1065) gewürzt. Auch kann der Geschmack durch einige Tropfen Citronen- oder Orangenöl statt des Geruchzuckers mitgetheilt werden.

1252. Gekochter Kaffe=Crême (Crême au bain-Marie au café) und

1253. Gekochter Thee=Crême (Crême au bain-Marie au thé). Man theilt der Milch zu diesen beiden Cremen den Geschmack von Kaffe oder Thee auf dieselbe Art mit, wie es beim Backcrême (Nr. 1158 und 1159) angezeigt ist. Im Uebrigen siehe Vanille=Crême (Nr. 1249 und Einleitung zu diesem Abschnitt).

1254. Gekochter Chocolade=Crême (Crême au bain-Marie au chocolat). Sechs Loth (90 Gr.) Chocolade werden in kleine Stücke gebrochen und im warmen Ofen erweicht, dann mit ebensoviel Zucker und 2 Schoppen (1 Liter) kochender Milch oder Rahm glatt gerührt, und nach einem Abkühlen mit sechs Eigelb und zwei ganzen Eiern vermischt. Das Beendigen geschieht wie beim Vanille=Crême (Nr. 1249).

1255. Gekochter Crême mit Caramel (Crême au bain-Marie au caramel). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird zu Caramel (Nr. 1053) gekocht, sobald er anfängt sich zu färben, wird der Boden einer leicht mit Butter bestrichenen Gelée=Form damit dünn ausgegossen und der übrige Zucker mit etwas Wasser und 1½ Schoppen (¾ Liter) Milch aufgelöst. Nun werden fünf Eiergelb und fünf ganze Eier verschlagen, mit der Milch verrührt und durch ein Haarsieb passirt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die ausgegossene Form damit gefüllt und dieser Crême wie der Vanille=Crême Nr. 1249 gekocht. Der Crême wird alsdann aus dem Wasser genommen, die Form mit einem Tuch abgetrocknet, eine Porzellanschüssel darauf gelegt und mit der Form umgewendet; die hervorquillende Butter, sowie das Wasser, wird mit einer reinen Serviette aufgetaucht. Man läßt nun den Crême mit der Form ruhig an einem kühlen Ort stehen, damit derselbe Zeit hat sich überall loszulösen; nach Verlauf von ungefähr einer Stunde wird die Form behutsam abgenommen.

Trotz aller Sorgfalt ist es doch selten, daß dieser Crême ganz aus seiner Form geht, er bleibt in der Regel an einer oder der anderen Stelle hängen, deswegen sollte er eigentlich ganz aus der Küche verbannt werden, da die Zeit und die Kosten, die man daran wendet, nicht belohnt werden.

b) Gesprudelte Crême.

Die folgenden Creme, „gesprudelte Creme" genannt, sind gleichsam aus der Mode gekommen, nur hier und da, wo aus alt hergebrachter Gewohnheit die Abendessen (Souper) durch den immer mehr überhand nehmenden Thee noch nicht zurückgedrängt sind, werden diese Crême des Abends als süße Schüssel gegeben.

1256. Gesprudelter Vanille-Crême (Crême plombière à la vanille). Zwei Eßlöffel voll Reis- oder Stärkmehl werden mit acht Eiergelb und $1\frac{1}{2}$—2 Schoppen (stark $\frac{3}{4}$ Liter) Milch oder süßem Rahm glatt verrührt, mit einer halben Stange Vanille belegt und nun auf schwachem Feuer mittelst einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis es sich verdickt hat und einem dünnen, sehr zarten Brei ähnlich sieht; dieser wird dann in ein anderes Geschirr umgeleert, mit 10 Loth (150 Gr.) Zucker und einem Stäubchen Salz gewürzt und bis zum gänzlichen Erkalten — im Sommer auf Eis — langsam fortgerührt. Beim Anrichten wird 1 Schoppen ($\frac{1}{2}$ Liter) geschlagener Rahm leicht darunter gemengt und der Crême in eine Compotière oder Crystallschale eingefüllt, hoch aufdressirt, mit feinem Zucker bestreut oder auch in einer Butterpastete (Vol-au-vent) zu Tische gegeben. Man kann auch diesen Crême mit kleinen Biscuits oder Macaronen belegen. Sollte die Masse während dem Schlagen auf dem Feuer klumpicht geworden sein, so ist es nothwendig, daß solche durch ein grobes Haarsieb durchpassirt wird.

Der geschlagene Rahm hierzu wird wie folgt behandelt: Ein Schoppen ($\frac{1}{2}$ Liter) guter Schlagrahm, der im Sommer wenigstens eine Stunde auf Eis gestanden hat, wird in einer tiefen Schüssel, mit einer hölzernen Ruthe, 15—20 Minuten lang zu einem dicken Schaum geschlagen. Nach einigem Ruhen wird der dicke Schaum mittelst einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb gelegt, damit die Flüssigkeit abtropfen kann; das Schlagen wird mit dem zurückgebliebenen Rahm wiederholt, bis derselbe all aufgegangen ist. Ist der Rahm gut, so läßt er sich schon beim ersten Mal ganz zu Schaum aufschlagen.

1257. Gesprudelter Apricosen-Crême (Crême plombière d'abricots). Von zwei Eßlöffeln voll Reis- oder Stärkemehl, vier

Eiergelb und 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) süßem Rahm oder Milch wird auf dem Feuer ein Crême (Nr. 1247) abgeschlagen. Nach dem Umleeren werden 12 Loth (180 Gr.) feine Apricosen-Marmelade nebst dem nöthigen Zucker damit verrührt und beim Anrichten 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) geschlagener Rahm damit vermischt.

Die gesprudelten Crême mit Aepfel-, Pfirsichen-, Mirabellen-Marmelade u. s. w. werden auf dieselbe Weise zubereitet.

1258. Gesprudelter Erdbeer-Crême (Crême plombière aux fraises). Von einem Eßlöffel voll Reismehl, vier Eiergelb und 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) süßem Rahm oder Milch wird wie Nr. 1256 ein Crême abgeschlagen, der dann mit dem Mark von ungefähr 14 Loth (210 Gr.), durch ein Haarsieb gedrückter, Erdbeeren und dem nöthigen Zucker verrührt und beim Anrichten mit einem Schoppen ($^1/_2$ Liter) geschlagenem Rahm vermischt wird. Als Erkennungszeichen wird dieser Crême mit ganzen Erdbeeren verziert.

1259. Gesprudelter Maraschino-Crême (Crême plombière au marasquin). Der gesprudelte Vanille-Crême (Nr. 1256) wird beim Anrichten nebst dem geschlagenen Rahm noch mit einem Glas voll Maraschino vermischt.

c) Gestürzte oder gestandene Milch-Crême.

Die gestürzten Crême empfehlen sich mehr durch ihr schönes Ansehen, als durch ihren Geschmack; bei richtiger und aufmerksamer Behandlung und Zusammensetzung geben sie jedoch manch' schätzbares Gericht. Das schwierigste dabei ist das richtige Verhältniß der Gallerte (Gelatine) zum Crême, das im Winter ein ganz anderes ist als im Sommer. Bei kühlem Wetter ist weit weniger Gallerte nothwendig, dagegen an heißen Sommertagen muß mehr genommen werden. Zu den Crêmen, worunter Wein oder Liqueur kommt, wird gleichfalls mehr Gelatine genommen.

Aus dem Gesagten wird man ersehen, daß man sich nicht so ganz bestimmt an das gegebene Verhältniß der Gallerte halten kann, bei einiger Aufmerksamkeit wird man leicht finden, wo mehr oder weniger genommen werden muß.

Die Gelatine bekommt man in den italienischen Waarenhandlungen zu kaufen.

1260. Gestürzter Milch-Crême mit Vanille (Crême française à la vanille). In 2 Schoppen (1 Liter) kochenden süßen Rahm werden 12 Loth (180 Gr.) Zucker und eine in kleine Stücke geschnittene Stange Vanille gelegt, und dann noch 5 Minuten lang gekocht. Dieser Rahm wird nun mit einer Liaison von acht bis zehn Eiergelb sehr vorsichtig auf dem Feuer legirt, mit 3 Loth (45 Gr.) aufgelöster Gelatine vermischt und durch ein feines Haarsieb oder Haartuch gepreßt. Nach dem Abkühlen — unter immerwährendem Rühren oder Schlagen — wird der Crême in die dazu bestimmte Form eingefüllt und an einen kühlen Ort, im Sommer auf Eis, gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, überall abgetrocknet und der Crême behutsam über die bestimmte Schüssel gestürzt.

Drei Loth (45 Gr.) farb- und geschmacklose Gelatine wird in kaltem Wasser gewaschen und in einem sehr reinen Geschirr mit 1 Schoppen (½ Liter) reinem Brunnenwasser 6—8 Stunden eingeweicht und dann unter öfterm Umrühren ins Kochen gebracht; nach einiger Zeit wird der leichte Schaum abgenommen und die Gelatine noch so lange fortgekocht, bis sie gänzlich aufgelöst ist und nicht mehr denn sechs Eßlöffel voll Flüssigkeit abgibt.

1261. Gestürzter Milch-Crême mit Citronen (Crême française au citron) und

1262. Gestürzter Milch-Crême mit Orangen (Crême française à l'orange). Beide werden wie der vorhergehende Crême Nr. 1260 bereitet. Anstatt Vanille wird die dünn abgeschälte Schale einer Citrone oder einer Orange in dem Rahm gekocht.

1263. Gestürzter Milch-Crême mit Thee (Crême française au thé). In 2 Schoppen (1 Liter) kochenden Rahm, der mit 16 Loth (250 Gr.) Zucker versüßt ist, kommen zwei Eßlöffel voll guter Thee; der Rahm wird dann bedeckt und zurückgestellt, nach einiger Zeit wird er durch ein feines Haarsieb abgeseiht, wieder ins Kochen gebracht, mit acht Eiergelb legirt und wie der Vanille-Crême Nr. 1260 beendigt.

1264. Gestürzter Milch-Crême mit Punsch (Crême française au ponche). Nachdem der vorhergehende Thee-Crême legirt

ist, wird er noch mit einem Eßlöffel voll Citronensaft und sechs Eßlöffel voll Rum oder Arrak vermischt. Doch nehme man so viel Rahm weniger, als der Rum und Citronensaft beträgt, auch werden statt 16 Loth 20 Loth (300 Gr.) Zucker genommen, ebenso 2 Loth (30 Gr.) Gelatine mehr. (Siehe in der Einleitung: Von dem gestürzten oder gestandenen Milch-Crême, sowie auch Nr. 1260.)

1265. Gestürzter Milch-Crême mit Maraschino (Crême française au marasquin). Dem Vanille-Creme (Nr. 1260), ohne Vanille, wird nach dem Legiren ein Glas guter Maraschino beigemischt.

1266. Gestürzte Milch-Crême mit Chocolade (Crême française au chocolat). Acht Loth (120 Gr.) feine Chocolade werden in einem warmen Ofen erweicht und mit 2 Schoppen (1 Liter) kochendem süßem Rahm, worin 12 Loth (180 Gr.) Zucker mitgekocht haben, verrührt, dieses wird mit acht Eierdottern auf dem Feuer legirt und mit 3 Loth (45 Gr.) aufgelöster Gelatine vermischt. Der Crême wird alsdann durch ein feines Haartuch oder Haarsieb gepreßt und wie der Vanille-Creme Nr. 1260 beendigt.

Man gibt diesen, sowie den folgenden Kaffe-Crême gerne zweifarbig, demnach wird die im Eis stehende Form zuerst fingerbreit mit Chocolade- oder Kaffe-Crême angefüllt, und wenn dieser gestanden ist, wird ebenso hoch Vanille-Creme (Nr. 1260) aufgegossen; dieses Verfahren wird so lange wiederholt, bis die Form voll ist.

1267. Gestürzter Milch-Crême mit Kaffe (Crême française au café). Von fünfviertel Schoppen ($^5/_8$ Liter) süßem Rahm, einer halben Stange Vanille, 16 Loth (250 Gr.) Zucker und acht Eiergelb wird ein Creme, wie der Vanille-Crême Nr. 1260, bereitet. Nachdem er mit der aufgelösten Gelatine vermischt und durch ein Haarsieb gepreßt ist, wird noch $^3/_4$ Schoppen ($^3/_8$ Liter) sehr starker und heller Kaffe dazu gegeben, und dann wird derselbe wie der Vanille-Creme Nr. 1260 beendigt.

Man kann dem Rahm auch den Kaffegeschmack auf die Art wie beim Backcreme (Nr. 1158) mittheilen, und davon den Crême bereiten.

1268. Gestürzter Milch-Crême mit Erdbeeren (Crême française aux fraises). Ein Schoppen (1/2 Liter) reife Erdbeeren werden durch ein feines Haarsieb getrieben. Das Durchgetriebene wird dann mit dem schon etwas abgekühlten Vanille-Creme Nr. 1260, ohne Vanille, vermischt und dann, wie dort angezeigt ist, beendigt.

Sollten die Erdbeeren den Crême nicht schön roth färben, so wird noch mit etwas aufgelöster Cochenille nachgeholfen, auch müssen einige Loth Zucker mehr genommen werden.

1269. Gestürzter Milch-Crême mit Apricosen (Crême française aux abricots). Dieser und noch so viele andere Creme wie: von Ananas, von Pfirsichen, Quitten, Mirabellen, Reineclauden u. s. w. sind alle nur Wiederholungen des Vanille-Creme Nr. 1260, ohne Vanille, der jedesmal nach einigem Abkühlen mit 1/2 Pfund (250 Gr.) von der zu gebrauchenden Marmelade genau verrührt wird. Das Beendigen geschieht stets wie Nr. 1260.

(Siehe übrigens auch die Bemerkungen über den gestürzten Créme.)

1270. Die Mandeln-Crême, Blancmanger (Blancmanger). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) geschälter Mandeln (Nr. 1074) werden mit etwas Brunnenwasser sehr fein gestoßen, alsdann in einem Porzellantopf mit 2 1/2 Schoppen (1 1/8 Liter) Brunnenwasser gut abgerührt und durch eine Serviette gepreßt; das Durchgelaufene muß wenigstens zweimal wieder auf die Mandeln gegossen werden, um die Mandelmilch möglichst kräftig zu erhalten. Sie wird nun mit 20 Loth (300 Gr.) Zucker versüßt, mit drei Loth (45 Gr.) aufgelöster Gelatine (s. gestürzter Milch-Creme Nr. 1260) vermischt, in die bestimmte Form gegossen und zum Gestehen (Sulzen) aufs Eis gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, mit einem Tuche überall abgetrocknet und der Crême (Blancmanger) behutsam auf die bestimmte Schüssel gestürzt. Die ganze Behandlung dieses Cremes muß mit der größten Reinlichkeit betrieben werden, denn er soll blendend weiß aussehen.

Auch diese Creme können mit verschiedenem Geschmack und verschiedener Farbe gegeben werden, wie mit Orange, Citrone,

Kaffe, Chocolade u. s. w. Der Geschmack wird ihnen auf dieselbe Art wie bei dem gestürzten Milch-Crème mitgetheilt.

Die Creme von Pistazien und Haselnüssen werden ganz auf diese Weise zubereitet. Der Crème von Pistazien wird mit Spinatgrün (Nr. 895) grün, und der von Haselnüssen mit einer Auflösung von Cochenille zart roth gefärbt.

Durch das Einfüllen von zwei verschiedenen Crèmen in eine Form, wie roth und weiß, oder braun und weiß, gewinnen dieselben außerordentlich, nur muß dabei beobachtet werden, daß immer nur erst ein Crème eingefüllt wird, und nach dessen gänzlichem Gestehen (Sulzen) erst der andere. Auf diese Weise sind die Crème einer großen Mannigfaltigkeit unterworfen.

d) Geschlagener Rahm, Rahmschnee.

1271. Rahmschnee mit Vanille (Crême à la Chantilly). Zwei Schoppen (1 Liter) guter Schlagrahm, der im Sommer wenigstens eine Stunde im Eis gestanden hat, wird in einer tiefen irdenen Schüssel, mittelst einer hölzernen Schneeruthe, 15—20 Minuten lang zu einem dicken Schaum geschlagen. Nach einigem Ruhen wird der Schaum auf ein Haarsieb gelegt, damit alle Flüssigkeit abtropfen kann, das Andere wird dann wieder geschlagen und so fort. Ist der Rahm gut, so läßt er sich schon beim ersten Mal ganz zu Schaum schlagen. Beim Anrichten wird der geschlagene Rahm mit zwei Eßlöffel voll Vanillezucker (Nr. 1063) und dem nöthigen anderen Zucker versüßt, gut untereinander gerührt und in einer Porzellanschale oder einer Butterteig-Pastete (Vol-au-vent) etwas gehäuft zu Tische gegeben.

Man kann den Rahmschnee auch mit einem jeden Geruchzucker oder feinen Liqueure geben. Der Liqueur: wie Maraschino, Anisette, Rum u. s. w., sowie der Zucker wird jedesmal zuerst beim Anrichten unter den Rahm gemischt. Ebenso kann er auch mit, durch ein Haarsieb getriebenen, Erdbeeren oder sonst einer feinen Früchten-Marmelade vermischt werden.

Der gute Schlagrahm muß süß und dick, und durchaus nicht älter als einen Tag sein; sollte er sich beim Schlagen nicht verdicken, so muß man einen Theelöffel voll feingestoßenen Gummi arabicum dazu thun.

Die Bereitung der Butterteigpastete (Vol-au-vent) ist bei den Butterteigbackereien angegeben.

e) Gestürzte Rahmschnee-Crême, bayerischer Käse genannt.

Die Rahmschnee-Crême haben vor allen anderen Crêmen den Vortheil, daß dieselben mit einem gefälligen Ansehen auch zugleich einen feinen Geschmack verbinden, sie nehmen deswegen den ersten Rang ein und sind überall gern gesehen. Ihre Zubereitung unterliegt mancher Schwierigkeit, namentlich im Sommer, wo der Schlagrahm sich oft, troß aller Sorgfalt, nur mit vieler Mühe schlagen läßt.

Das Schwierigste dabei bleibt immer das genaue Vermischen des Rahmschnees mit der aufgelösten Gelatine und den abgerührten Eiern, welches in dem Augenblick geschehen muß, wo die Gelatine und die Eier zwar kalt, aber dennoch flüssig sind; wird dieses nicht beobachtet, so ist der Crême als mißrathen anzusehen; wenn die Gelatine und die Eier noch zu warm sind, so schmilzt der Rahmschnee beim Vermischen, im entgegengesetzten Fall aber, wenn nämlich die Gelatine zu kalt ist, was sich im Winter leicht ereignen kann, so bilden sich beim Vermischen kleine Klümpchen, die troß dem heftigsten Schlagen sich nicht mit dem Rahmschnee verbinden.

Was das Auflösen der Gelatine (Gallerte) betrifft, sowie das richtige Verhältniß derselben zum Rahmschnee, so gilt hier dasselbe, was beim gestürzten Milch-Crême darüber gesagt wurde (siehe die Bemerkungen über den gestürzten Milch-Crême oder auch Nr. 1260).

1272. Gestürzter Crême von Rahmschnee mit Vanille (Frommage bavarois à la vanille). Eine halbe, in kleine Stücke geschnittene Stange Vanille wird in fünf bis sechs Eßlöffel voll kochende Milch gelegt und darin zugedeckt noch fünf Minuten langsam fortgekocht, dann wird diese Milch mit fünf Eiergelb legirt, mit 8 Loth (120 Gr.) feinem Zucker und 3 Loth (45 Gr.) aufgelöster Gelatine (siehe gestürzter Milch-Crême. Nr. 1260) vermischt, alsdann durch ein feines Haarsieb in eine tiefe Schüssel gepreßt und kalt gestellt. Nach dem Erkalten, welches unter

anhaltendem Umrühren geschehen muß, wird mittelst einer hölzernen Schneeruthe der Rahmschnee von 2 Schoppen (1 Liter) Schlagrahm genau damit vermischt und sogleich in eine gut verzinnte Geléeform eingefüllt und aufs Eis gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, überall mit einem reinen Tuch abgetrocknet und der Crême behutsam über die bestimmte Schüssel gestürzt.

Auch können durch einige Tropfen feines Oel, z. B. Rosenöl, diesen Crêmen die angenehmsten Wohlgerüche mitgetheilt werden.

Das Schlagen des Rahmes zu Schaum geschieht, wie es in der vorhergehenden Nummer angegeben ist.

1273. Gestürzter Crême von Rahmschnee mit Citrone (Frommage bavarois au citron). Die dünn abgeschälte Schale einer Citrone, woran sich aber durchaus nichts Weißes befinden darf, wird mit sechs Eßlöffeln voll Milch gekocht, die alsdann mit sechs Eiergelb legirt, mit 3 Loth (45 Gr.) aufgelöster Gelatine vermischt und durch ein feines Haarsieb, in eine tiefe Porzellanschüssel passirt wird. Dieser Crême wird nun mit dem Safte von zwei Citronen und 12 Loth (180 Gr.) gestoßenem Zucker verrührt und nach dem Abkühlen wird der Rahmschnee von 2 Schoppen (1 Liter) Schlagrahm (Nr. 1271) genau damit verbunden.

(Siehe die zwei vorhergehenden Nummern.)

1274. Gestürzter Crême von Rahmschnee mit Orangen (Frommage bavarois à l'orange). Dieser Crême ist eine Wiederholung des vorhergehenden, statt Citronen werden hierzu süße Orangen verwendet.

1275. Gestürzter Crême von Rahmschnee mit Thee (Frommage bavarois au thé). In einen knappen halben Schoppen (1/5 Liter) kochende Milch kommt ein Eßlöffel voll vom feinsten Thee, die Milch wird sogleich zugedeckt und kalt gestellt, alsdann durch eine feine Serviette gepreßt und aufs Feuer gesetzt, wenn die Milch kocht, wird sie mit fünf Eiergelb legirt, mit 10 Loth (150 Gr.) feinem Zucker und 1 1/2 — 2 Loth (ca. 30 Gr.) aufgelöster Gelatine (siehe gestürzte Milch-Crême. Nr. 1260) vermischt, durch ein feines Haarsieb in eine tiefe Schüssel gepreßt

und kalt gestellt. Nach dem Erkalten dieses Cremes, welches unter anhaltendem Umrühren geschehen muß, wird mittelst einer hölzernen Schneeruthe der Schaum von 2 Schoppen (1 Liter) Schlagrahm (Nr. 1271) genau damit vermischt, und sogleich in eine Geléeform gefüllt und aufs Eis gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, überall mit einem Tuche abgetrocknet und der Crême behutsam auf die zur Tafel bestimmte Schüssel gestürzt.

1276. Gestürzter Crême von Rahmschnee mit Punsch (Frommage bavarois au rum). Zu dem vorhergehenden Thee-Creme (Nr. 1275) wird $^1/_2$ Loth (8 Gr.) Gelatine und 2 Loth (30 Gr.) Zucker mehr genommen, so wie auch beim Vermischen des Rahmschnees (Nr. 1272) mit dem Crême noch ein Eßlöffel voll Citronensaft und $^1/_4$ Schoppen vom feinsten Rum oder Arrak beigegeben wird.

1277. Gestürzter Kaffe-Crême von Rahmschnee (Frommage bavarois au café). Wenn die Milch wie beim Vanille-Crême (Nr. 1272), jedoch ohne Vanille, mit den Eiern legirt, mit der Gelatine und dem Zucker vermischt und passirt ist, so kommt noch $^1/_4$ Schoppen sehr starker und feinschmeckender Kaffe hinzu. Das Mischen des Schlagrahmes sowie die übrige Behandlung bleibt dieselbe, wie es bei Nr. 1272 angegeben ist.

Statt 8 Loth werden hierzu 9—10 Loth (150 Gr.) Zucker genommen. (Siehe Einleitung Seite 450.)

1278. Gestürzter Chocolade-Crême von Rahmschnee (Frommage bavarois au chocolat). Wenn der Creme (Nr. 1272) vorbereitet ist, so wird er noch mit 6 Loth (90 Gr.) der feinsten Chocolade, die mit einigen Eßlöffeln voll Wasser auf dem Feuer glatt verrührt wurde, vermischt. Die weitere Behandlung, wie das Mischen des Rahmschnees u. s. w. ist dieselbe, wie es bei Nr. 1272 angezeigt wurde. (Siehe Einleitung Seite 450.)

1279. Gestürzter Maraschino-Crême von Rahmschnee (Frommage bavarois au marasquin). Bereite einen Creme (Nr. 1272), der beim Vermengen des Rahmschnees (Nr. 1271) noch mit sechs Eßlöffel voll feinem Maraschino vermischt wird. Als äußeres Erkennungszeichen dieses Cremes wird gewöhnlich

die Form zuerst einen Zoll hoch mit Maraschino-Gelée angefüllt, und nach dem gänzlichen Gestehen zuerst der Crême aufgegossen.

Ganz in derselben Weise kann der Crême mit einem jeden anderen beliebigen Liqueure oder süßen Weine zubereitet werden.

1280. Gestürzter Crême von Rahmschnee mit Apricosen (Frommage bavarois aux abricots). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Apricosen-Marmelade wird mit ebensoviel Zucker und acht Eßlöffel voll Muskatwein nebst 3 Loth (45 Gr.) aufgelöster Gelatine in einer tiefen Porzellanschüssel verrührt; nach dem Erkalten wird der Schaum von 2 Schoppen (1 Liter) Schlagrahm genau damit verbunden.

Ueber das Schlagen des Rahmes, sowie über das Vermischen, Einfüllen und Stürzen des Cremes, siehe Nr. 1271 und 1272.

1281. Gestürzter Crême von Rahmschnee mit Erdbeeren (Frommage bavarois aux fraises). Zwei Schoppen (1 Liter) recht reifer Walderdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gepreßt, dieses Mark wird in einer Porzellanschüssel mit ½ Pfund (250 Gr.) gestoßenem Zucker versüßt und mit 3 Loth (45 Gr.) aufgelöster Gelatine nebst einigen Eßlöffeln voll Xeres-Wein vermischt; nach dem Abkühlen wird der Rahmschnee von 2 Schoppen (1 Liter) Schlagrahm damit vermischt.

Ueber das Schlagen des Rahmes, sowie über das Vermischen, Einfüllen und Stürzen des Cremes, siehe Nr. 1271 und 1272.

Aus dem Gesagten wird man ersehen, daß diese Crême sich außerordentlich vermehren und zusammensetzen lassen.

f) Russische Scharlotten oder Charlotte-russe.

Dadurch daß man auf den glücklichen Einfall kam, die Formen mit Biscuits auszulegen, ehe der Crême eingefüllt wurde, entstand wieder eine eigene Gattung von Cremen, die unter dem Namen Charlotte-russe sich allgemeinen Beifalls erfreuen. Es gibt ebensoviele Charlotte-russe, als es gestürzte Rahmschnee-Crême gibt. Nach dem genommenen Rahmschnee-Crême benennt sich die Scharlotte, wie z. B.

1282. Russische Scharlotten mit Vanille (Charlotte-russe à la vanille). Eine Form ohne Rohr wird inwendig mit Biscuits ausgelegt, dann mit dem Rahm-Crême mit Vanille (Nr. 1272) gefüllt und ins Eis gestellt. Beim Anrichten wird die Form über die bestimmte Schüssel gestürzt und die Scharlotte sogleich zu Tische gegeben.

Das Auslegen mit Biscuits geschieht auf folgende Art: Zuerst wird der Boden der Form, die dünn mit süßem Mandelöl bestrichen ist, ausgelegt; die Biscuits müssen so zugeschnitten sein, daß man dieselben etwas über einander spielend legen kann und nirgends ein unbedeckter Raum bleibt. Die Seiten der Form werden mit den glatt geschnittenen Biscuits aufrecht stehend belegt, die ebenfalls leicht über einander spielen müssen. Einfacher und schneller geschieht das Auslegen, wenn man eine gewöhnliche Biscuitmasse messerrückendick auf ein mit Wachs oder mit Butter bestrichenes Backblech anstreicht und in einem ziemlich warmen Ofen schnell bis zu gelber Farbe backt. Dieser dünne Kuchen wird dann vom Blech losgeschnitten, und so lange er noch warm ist, wird zuerst der Boden und der Deckel genau nach der Größe der Form ausgeschnitten, und der Boden in die Form gelegt, dann wird ein langer Streifen, der die Höhe der Form hat, geschnitten und in die Form, mittelst leichten Biegens, gestellt. Die beiden Enden werden mit etwas weißer Zuckerglasur bestrichen, damit sie an einander halten. Das Ganze wird einige Minuten in einen warmen Ofen gestellt, um es etwas abzutrocknen.

Diese Scharlotten können auch nach ihrem Stürzen mit irgend einer beliebigen Zuckerglasur, Früchtengelée oder eingemachten Früchten verziert werden.

Zum Auslegen der Form können auch Macaronen genommen werden.

1283. Russische Scharlotten mit Vanille und Madeira (Charlotte-russe à la vanille et au vin de Madère). Nachdem eine passende Form mit Biscuits ausgelegt und ein Rahmschnee-Crême mit Vanille zubereitet wurde, werden gleichzeitig Biscuits in Madeirawein eingeweicht. Beim Einfüllen des Crêmes in die Form wird damit schichtenweise verfahren, indem zuerst zollhoch

($2\frac{1}{2}$ Ctm.) Crême eingefüllt wird, ist derselbe gestanden, so wird darauf eine Lage von den eingeweichten Biscuits gelegt, doch so, daß nichts davon an die Wände der Casserolle kommt, nun wird wieder Crême aufgefüllt und dieses Verfahren wird so lange wiederholt, bis die Form angefüllt ist, den Schluß bildet jedoch der Crême.

g) Wein-Crême.

1284. Wein-Crême (Crême au vin, chaudeau). Sechs Eiergelb, drei ganze Eier, 8 Loth (120 Gr.) Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben wurde, und 1 Schoppen ($\frac{1}{2}$ Liter) weißer Wein, werden in einem passenden Geschirr auf schwachem Feuer mit einer hölzernen Ruthe so lange geschlagen, bis das Ganze eine schaumigdicke Masse bildet. Der Crême wird dann bis zum Abkühlen noch einige Zeit fort geschlagen, in eine tiefe Porzellanschüssel gegossen und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird die Oberfläche mit Biscuits, Macaronen, Meringues oder kleinen Hippchen verziert, oder auch nur stark mit feinem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt. Man kann den Crême auch mit einem anderen beliebigen Geschmacke durch Vanille, Orange oder Zimmt versehen, oder es werden, nachdem er vom Feuer genommen ist, einige Eßlöffel voll Malaga, Rum, Kirschwasser oder sonst ein feiner Liqueur daran gegossen.

1285. Gestürzter Wein-Crême, russischer Crême (Crême à la russe). Vier gelbe und vier ganze Eier, $1\frac{1}{2}$ Schoppen ($\frac{3}{4}$ Liter) weißer Wein und 8—10 Loth (ca. 150 Gr.) Zucker werden in einer passenden, wo möglich frisch verzinnten, Casserolle mit einer hölzernen Schneeruthe, auf schwachem Feuer, so lange geschlagen, bis das Ganze eine zarte, schaumig-dicke Masse, von angenehmem Geschmacke bildet. Sobald das Chaudeau gar ist (siehe Nr. 66) wird es vom Feuer genommen und bis zum Abkühlen von Zeit zu Zeit umgerührt. Vorher müssen schon 3 Loth (45 Gr.) Gelatine aufgelöst (siehe Vanille-Crême Nr. 1260), die Schale von zwei Citronen auf Zucker abgerieben und der Saft davon ausgepreßt sein; dieses alles, nämlich die Gelatine, der Citronenzucker, der Citronensaft nebst zwei Eßlöffel voll feiner

Rum oder Kirschwasser werden mit dem Chaudeau, wenn solches lauwarm geworden ist, genau vermischt und in eine mit Mandelöl bestrichene Form gefüllt und aufs Eis gestellt. Beim Anrichten wird der Crême durch ein leichtes Auf- und Abschwingen über die bestimmte Schüssel gestürzt und sogleich zu Tische gegeben. Man kann auch das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und dasselbe mit dem Rum genau unter den abgeschlagenen Crême verrühren.

Dieser, sowie alle vorhergehenden Crême, wozu Gelatine genommen wird, können ebensogut auch mit Kalbsstand (Nr. 11) gemacht werden. Nur muß der Stand so klar als möglich gekocht und alles Fett davon genommen sein, es werden dann ebensoviel Eßlöffel voll von dem auf die Hälfte eingekochten Stand genommen, als man Gelatine nehmen würde.

h) Süße Gelées, Sulzen.

Bei denjenigen Gelées, wozu Liqueur oder Wein genommen wird, die viel Zuckerstoff enthalten, wie z. B. Vanille-Liqueur, Maraschino, Muskat, Champagner u. s. w. wird beim Klären der Gelée etwas weniger Zucker genommen; jedoch ist es gut, wenn man zu den Gelées, die stark mit geistigen Getränken gehalten werden, etwas Stand mehr nimmt, dafür aber so viel Wein hinwegläßt, als später Liqueur oder feiner Wein dazu kommt. Wie viel man mehr oder weniger Zucker und Wein nehme, läßt sich nicht fest bestimmen, man muß sich nach dem Geschmack der Herrschaft richten, nach dem Angegebenen wird es bei einiger Aufmerksamkeit leicht sein, das rechte Verhältniß zu treffen. Das Klären, Scheiden und Aufgießen der süßen Gelée, sowie das Verhältniß des Standes oder der Gelatine und deren Behandlung ist ausführlich bei der Zubereitung der Fleischgallerte (Nr. 10) angeführt. Auch bitte ich die Schlußbemerkung bei der Erdbeeren-Gelée (Nr. 1296) zu lesen.

1286. Wein-Gelée oder englische Gelée (Gelée au vin). Der auf anderthalb Schoppen ($^3/_4$ Liter) eingekochte und kalt gewordene Stand von acht Kalbsfüßen (Nr. 11), wovon alles Fett sorgfältig genommen ist, wird in kleine Stücke geschnitten und mit einer Flasche weißem Rheinwein, 15 Loth (230 Gr.)

Zucker, der dünn abgeschälten Schale von zwei und dem Safte von vier Citronen und drei ganzen Eiern in eine passende Casserolle gethan und auf dem Feuer, mittelst einer hölzernen Ruthe, bis zum Kochen langsam geschlagen. Die Casserolle wird dann sogleich vom Feuer gehoben und mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind, bedeckt. Nach Verlauf von einer Stunde, wenn sich die Gelée geschieden hat, wird sie auf eine aufgespannte Serviette oder besser in einen Filtrirsack von Flanell gegossen. Das zuerst Durchgelaufene wird noch einmal aufgeschüttet, bis die Gelée hell und durchsichtig in die untergestellte Porzellanschüssel läuft. Nach dem Abkühlen wird sie mittelst eines silbernen Löffels in die Glacéeform gefüllt und an einen kühlen Ort, im Sommer auf Eis, gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, dann überall mit einem reinen Tuch abgetrocknet und die Gelée behutsam über die bestimmte Schüssel gestürzt und sogleich zu Tische gegeben.

1287. Punsch-Gelée (Gelée au ponche). Die vorhergehende Gelée (Nr. 1286) wird, nachdem sie durchgelaufen und abgekühlt ist, mit 1/2 Schoppen Punschessenz vermischt, dann in die bestimmte Form eingefüllt und kalt gestellt.

1288. Madeira-Gelée (Gelée au vin de Madère). Die Wein-Gelée (Nr. 1286) wird, nachdem sie durchgelaufen und abgekühlt ist, mit 1/2 Schoppen (1/4 Liter) Madeirawein vermischt, in die bestimmte Form eingefüllt und kalt gestellt.

Nach diesen drei angegebenen Arten kann die Gelée mit einem jeden Liqueur oder feinem Wein vermischt werden, nur muß die Vermischung jedesmal erst dann vorgenommen werden, wenn die Gelée zwar ganz kalt, aber doch noch flüssig ist. Ist die Gelée noch warm, so bekommt sie durch die Zuthat von Liqueur oder Wein ein trübes und unreines Ansehen; dieser Uebelstand tritt auch ein, sobald verfälschte Weine oder Liqueure gebraucht werden.

1289. Citronen-Gelée (Gelée au citron). Die Citronen-Gelée unterscheidet sich von der Wein-Gelée (Nr. 1286) durch die doppelte Zuthat von Citronensaft und die dünn abgeschälten Schalen der Citronen.

1290. Orangen-Gelée (Gelée à l'orange). Zur Wein-Gelée (Nr. 1286) wird der Saft von zwei Citronen, der Saft von sechs und die dünn abgeschälte Schale von zwei Orangen genommen. Nach dem Klären, Durchlaufen und Kaltwerden der Gelée wird noch ein Glas Champagner rosé oder Xereswein daran gegossen. Sie wird in der Regel mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille zart roth gefärbt.

1291. Orangen-Gelée in den Schalen (Gelée d'orange en écorces). Die schönsten Orangen werden ganz ausgehöhlt, indem man zuerst oben eine kleine runde Oeffnung einschneidet und mittelst eines kleinen Messers und einem scharfen silbernen Theelöffel alles Mark aus der Orange nimmt, so daß die Schale so dünn wie möglich bleibt, ohne eine Wunde zu bekommen. Die ausgehöhlte Schale wird bis zum Gebrauche ins kalte Wasser geworfen, damit sie sich nicht verzieht. Leichter geschieht diese Arbeit, wenn man die Orange in zwei gleiche Hälften theilt und jede Hälfte für sich aushöhlt, der obere Rand wird dann gezackt ausgeschnitten. Nun wird ein Orange-Gelée (Nr. 1290) zubereitet, die nach ihrem Abkühlen in die abgetrockneten und auf Eis gestellten Orangenschalen gefüllt wird. Beim Anrichten werden diese mit einer Serviette abgetrocknet und mit grünen Orangeblättern auf die bestimmte Schüssel oder Crystallschale gestellt.

Sehr schön lassen sich diese Orangen geben, wenn man die Hälfte der Gelée weiß läßt und die andere Hälfte zart roth färbt, nun wird der dritte Theil einer ganzen ausgehöhlten Orangenschale mit einer von den Gelées gefüllt, nach deren Gestehen wird fingerhoch Blancmanger (Nr. 1270) aufgegossen und nach deren Gestehen der übrige Raum mit der anderen Gelée angefüllt. Beim Anrichten werden die Orangen mit einer Serviette abgetrocknet, mit einem dünnen und scharfen Messer in vier oder sechs Theile geschnitten und nun mit grünen Orangenblättern über die bestimmte Schüssel zierlich angerichtet.

Beim Aushöhlen der Orangen muß man Acht geben, daß von der weißen Schale nichts zum Mark kommt, weil dadurch der Saft bitter würde. Aus gleichem Grunde dürfen die Orangen, sowie auch die Citronen, nicht zu stark ausgepreßt werden.

1292. Thee-Gelée (Gelée au thé). In die Wein-Gelée Nr. 1286 kommen noch zwei Eßlöffel voll guter Thee, und nach dem Klären, Durchlaufen und Abkühlen wird sie mit einem Glas Kirschwasser vermischt. Zu dieser Gelée werden einige Loth Zucker mehr genommen.

1293. Johannisbeeren Gelée (Gelée aux groseilles). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) abgezupfter rother Johannisbeeren wird in eine Porzellanschüssel gethan und mit 8 Loth (120 Gr.) kochendem, geklärtem Zucker (Nr. 1046) übergossen, zugedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt; den anderen Tag werden die Johannisbeeren über eine aufgespannte Serviette oder einen Filtrirsack geschüttet, damit der Saft hell ablaufen kann. Während der Zeit muß ein Wein-Gelée (Nr. 1286) gemacht werden, wozu man jedoch nur zwei Citronen verwendet. Nach dem Klären, Durchlaufen und Abkühlen der Gelée wird sie mit dem durchgelaufenen Johannisbeersafte vermischt.

1294. Kirschen-Gelée (Gelée aux cerises),

1295. Himbeeren-Gelée (Gelée aux framboises) und

1296. Erdbeeren-Gelée (Gelée aux fraises). Diese drei Geléen werden ganz nach Art der Johannisbeeren-Gelée (Nr. 1293) zubereitet. Die Kirschen-Gelée wird nach dem Klären mit einigen Eßlöffeln voll Kirschwasser in ihrem Geschmacke gesteigert, sowie die Erdbeeren-Gelée mit einigen Eßlöffeln voll Xeres oder Malagawein. Auch kann man bei den Erdbeeren und den Himbeeren die Hälfte Johannisbeeren nehmen, was ihren Wohlgeschmack nur noch erhöht. Sollten diese Obst-Gelées nicht schön roth aussehen, so müssen sie mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille bis zur schön rothen Farbe gefärbt werden.

Alle die vorher genannten Gelées können auch mit Gelatine statt des Kalbfußstandes zubereitet werden, das Verfahren dabei geschieht wie folgt: Zu einer Form, die ungefähr 3 Schoppen (1 1/2 Liter) hält, werden 3, zuweilen auch 4 Loth (45—60 Gr.) der feinsten Gelatine in kaltem Wasser 8 Stunden lang eingeweicht und ausgewaschen, die alsdann mit 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) reinem Brunnenwasser aufs Feuer gestellt wird; sobald die Gelatine zu kochen anfängt, wird sie so gestellt, daß sie nur langsam aber anhaltend von der Seite fortkocht und der aufsteigende

Schaum wird mit einem silbernen Löffel abgenommen. Wenn die Gelatine vollständig aufgelöst, hell und auf ½ Schoppen (¼ Liter) eingekocht ist, seiht man sie durch eine reine, naß gemachte Serviette in einen Porzellantopf. Während der Zeit müssen 20 Loth (310 Gr.) Zucker (Nr. 1046) geklärt worden sein, beim vorletzten Abschäumen wird der Saft von sechs Citronen dazu gethan, und nach dem nochmaligen Abschäumen wird derselbe ebenfalls durch eine naßgemachte Serviette in eine andere Porzellanschüssel geseiht. Nach dem Abkühlen wird der Zucker mit der Gelatine vermischt, der zur Gelée bestimmte Wein oder Liqueur dazu gethan und sogleich in die Form eingefüllt. Zu den Obst-Geléen wird das Obst in einer Porzellanschüssel mit dem kochenden Syrup begossen und genau bedeckt über Nacht kalt gestellt (s. Johannisbeeren-Gelée. Nr. 1293). Dasselbe Verfahren wird bei der Citronen-, Orangen- und Thee-Gelée beobachtet; die dünn abgeschälten Schalen und der Thee werden mit dem kochenden Syrup begossen und genau bedeckt, kalt gestellt; der Zucker nimmt auf diese Weise von den ihm beigegebenen Ingredienzien vollkommen den Geschmack an. Die Steigerung des Geschmackes, sowie das Färben der Gelée geschieht, wie es bei den verschiedenen vorhergehenden Gelées angezeigt ist.

1297. Rosen-Gelée (Gelée à la rose). Hierzu werden 4 Loth (60 Gr.) frisch gepflückte Rosenblätter, nebst einigen Tropfen aufgelöste Cochenille, mit dem kochenden Syrup, bereitet von 20 Loth (310 Gr.) Zucker (Nr. 1046), in welchen, vor dem letzten Abschäumen, der Saft von sechs Citronen gedrückt wurde, in einer Porzellanschüssel begossen und bedeckt kalt gestellt. Den anderen Tag wird dieser Syrup durch eine reine Serviette geseiht und mit der aufgelösten und abgekühlten Gelatine (siehe den vorhergehenden Artikel Nr. 1296) nebst einem Glas Rosenliqueur vermischt, dann eingefüllt und kalt gestellt.

1298. Veilchen-Gelée (Gelée à la violette). Diese Gelée wird von Veilchenblättern, wie die vorhergehende Rosen-Gelée (Nr. 1297), bereitet. Das Färben geschieht mit etwas Alkermessaft bis zu einer zarten blauen Farbe, und in ihrem Geschmacke wird sie mit einigen Eßlöffeln voll Kirschwasser oder Vanille-Liqueur gehoben.

Nach diesen zwei angegebenen Arten werden alle Blumen-Gelées behandelt, nur bleibt zu bemerken, daß alle Blumen-Gelées ihrer Farbe wegen in Porzellan- oder Crystallbecher gefüllt und darin servirt werden.

1299. Früchte-Gelée (Gelée à la Macédoine). Die hierzu bestimmte Geléeform wird mit irgend einer beliebigen Gelée bis zur Hälfte angefüllt, nach dem Gestehen derselben werden verschiedene eingemachte oder frische Obstarten darauf gelegt, die mit einigen Tropfen Gelée bespritzt werden, und alsdann wird die Form mit der übrigen Gelée vollgefüllt. Das Stürzen geschieht wie bei der Wein-Gelée Nr. 1286.

1300. Geschlagene Gelée (Gelée fouettée). Diese Gelée wird gewöhnlich nur dann gemacht, wenn eine von den vorhergehenden Gelées nicht ganz hell ist, was sich manchmal ereignet, oder auch dann, wenn man nicht hinreichend davon hat. Die dazu bestimmte Form wird fingerhoch mit der Gelée begossen und kalt gestellt, nun wird die übrige Gelée in einer tiefen Schüssel an einem kühlen Ort — im Sommer auf Eis — mittelst einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis sich die Gelée verdickt und glänzend weiß aussieht, und dann wird sie sogleich in die Form eingegossen. Das Stürzen geschieht wie bei der Wein-Gelée (Nr. 1286).

Vier und dreißigster Abschnitt.

Warme und kalte Obst- und Reisspeisen.

1301. Aepfel-Scharlotte (Charlotte de pommes). Ungefähr fünfzehn Reinette-Aepfel, oder sonst eine gute Sorte, werden geschält, das Kernhaus davon genommen, in dünne Stücke geschnitten und mit 8—10 Loth (120—150 Gr.) Zucker, zugedeckt auf schwachem Feuer — am besten in einem warmen Ofen — weichgedämpft. Die Aepfel werden dann in ein anderes Geschirr umgeleert, mit einem Eßlöffel voll Citronenzucker (Nr. 1060), mit zwei Eßlöffel voll ausgesteinten großen und ebensoviel kleinen Rosinen (Nr. 1080 und 1081) vermischt und kalt gestellt. Nun wird eine glatte runde Form, oder eine passende Casserolle mit in dünne Scheiben geschnittenem Weißbrode (Semmel) ausgefüttert, mit den Aepfeln angefüllt, das allenfalls hervorstehende Brod wird der Form gleich abgeschnitten, und die Scharlotte, im mittelwarmen Ofen, eine halbe Stunde lang bis zu rothbrauner Farbe gebacken. Sie wird dann behutsam über die gehörige Schüssel gestürzt, nach einigen Minuten wird die Form abgenommen und die Scharlotte, mit feinem Zucker bestäubt, zu Tische gegeben.

Das Auslegen der Form geschieht am leichtesten auf folgende Art: Aus trocknem Weißbrode (Semmel) werden stark messerrückendicke und zweifingerbreite Stücke geschnitten, welche die Höhe der Form haben. Diese Stücke Brod werden, eins nach dem andern, in warme Kochbutter getaucht und etwas übereinander spielend, aufrechtstehend an die Seiten der Form gestellt; der Boden wird gleichfalls mit passend geschnittenem und in Butter getauchtem Brode genau belegt. Ein schöneres Ansehen bekommt die Scharlotte, wenn man die Brodschnitten jedesmal aus der

Butter in feinen Zucker taucht, und dann erst die Form damit belegt.

Die Aepfel können auch zu einer dicken Marmelade gekocht und mit dem vierten Theil Apricosen-Marmelade vermischt werden, dann bleiben aber die Rosinen weg.

1302. Apricosen-Scharlotte (Charlotte d'abricots) und

1303. Pfirsich-Scharlotte (Charlotte de pêches). Beide werden ganz wie die vorhergehende Aepfel-Scharlotte (Nr. 1301) behandelt, mit dem Unterschiede, daß sie, nach ihrem Backen und Stürzen auf der Schüssel, mit dem abgegossenen Syrup von den Früchten, der dick eingekocht ist, begossen werden.

1304. Kalte Scharlotte mit Früchten (Charlotte à la jardinière). Zuerst wird eine Orange-Gelée (Nr. 1290) zubereitet; dann wird eine Form ohne Rohr mit Macaronen ausgelegt (siehe Charlotte-russe. Nr. 1282), die sich zwischen den Macaronen befindenden kleinen Zwischenräume werden mit zerdrückten Biscuits ausgefüllt; nun werden weiße und rothe Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und eingemachte Ananas, die in kleine Würfel, von der Größe einer Johannisbeere, geschnitten sind, untereinander gemischt, von Allen werden gleiche Theile genommen. Wenn die Orangen-Gelée anfängt zu gestehen, so daß sie dickflüssig ist, wird die Form mit den Früchten vollgefüllt und die Gelée alsdann darauf gegossen.

Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in kochendes Wasser gehalten, mit einem Tuch abgetrocknet, und die Scharlotte behutsam über eine Schüssel gestürzt und sogleich zu Tische gegeben.

Die oben angegebenen Früchte müssen sehr reif sein, sorgfältig abgepflückt und durchgesehen werden, daß sich nichts Unreifes daran befindet.

Wenn die Form mit den Macaronen ausgelegt ist, wird sie auf feingestampftes Eis gestellt, wobei man streng beobachten muß, daß die Macaronen nicht zusammenstürzen.

Das Auffüllen der Gelée auf die Früchte darf auch nicht auf einmal stattfinden, sondern nur nach und nach, wenn nämlich das zuerst Eingefüllte vollständig festgeworden ist.

Sollten die Früchte nicht recht süß sein, so werden dieselben, vor ihrem Einlegen in die Form, mit feingestoßenem Zucker bestreut.

1305. Aepfel mit Butter (Pommes au beurre). Von fünfzehn bis zwanzig gleich großen Reinette-Aepfeln wird das Kernhaus mittelst einem runden Ausstecher ausgestochen, die Aepfel werden dann schön rund geschält, oben und unten glatt geschnitten und sogleich in kaltes Wasser, worin etwas Citronensaft ist, gelegt. Die Hälfte davon wird in 10—12 Loth (150—180 Gr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046) mit der dünnen Schale einer Citrone oder Orange langsam weichgekocht, doch so, daß die Aepfel ganz bleiben und sich fest anfühlen lassen. Nach einigem Abkühlen werden sie auf eine Porzellanschüssel herausgelegt und einstweilen bedeckt warm gestellt. In dem zurückgebliebenen Syrup werden vier von den anderen rohen Aepfeln, die dünnblätterig geschnitten sind, mit 4 Loth (60 Gr.) frischer Butter zu einer dicken Marmelade gekocht, die dann über die bestimmte Schüssel in einem zweifingerbreiten, gleichmäßigen runden Kranze aufgestrichen und ebenfalls bedeckt, warm gestellt werden. Nun schneidet man die übrigen rohen Aepfel in vier Theile und dämpft solche mit 6 Loth (90 Gr.) Zucker und ebensoviel frischer Butter — unter öfterm Umschwingen — auf schwachem Feuer weich; einige Minuten vor ihrem Weichwerden kommen noch acht bis zehn Eßlöffel voll Apricosen-Marmelade dazu. Hierauf werden die zuerst gekochten und warm gestellten Aepfel mit eingemachten Kirschen oder Apricosen-Marmelade gefüllt und über den dressirten Kranz gestellt, und in die Mitte kommen die Aepfelschnitten. Das Ganze wird mit einem dicken Syrup begossen und warm zu Tische gegeben.

Sehr schön nimmt sich diese Schüssel aus, wenn man die ganzen Aepfel nach ihrem Garkochen in Caramel (Nr. 1053) taucht und sie dann gleich mit feingehackten Mandeln oder Pistazien bestreut.

1306. Aepfel mit Reis (Pommes au riz). Ein halbes Pfund (250 Gr.) reingewaschener und blanschirter Reis wird in 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) kochende Milch gelegt und langsam eine Stunde gekocht; nach viertelstündigem Kochen kommen 5 Loth (75 Gr.) frische Butter, ebensoviel Zucker und 2 Loth (30 Gr.)

klein gebrochene bittere Macaronen dazu, und wenn der Reis vollkommen weich und trocken ist, wird er noch mit sechs Eierdottern legirt. Während der Zeit müssen zwölf Reinette- oder Borsdorfer-Aepfel — die geschält und geviertheilt sind — in 12 Loth (180 Gr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046) weichgekocht werden. Nun wird der Reis in eine mit Butter bestrichene runde Form gefüllt und leicht niedergedrückt, doch so, daß in der Mitte noch so viel leerer Raum bleibt, um die Hälfte der gekochten Aepfel, die aus ihrem Syrup gelegt sind, aufnehmen zu können, die Form wird dann sogleich über die bestimmte Schüssel gestürzt, nach einigen Minuten behutsam abgehoben und der Reis mit den übrigen Aepfeln, eingemachten Kirschen und Macaronen verziert und warm zu Tische gegeben.

Der Reis kann mit jedem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060 bis 1065) gewürzt werden.

1307. Reiskuchen mit Aepfel (Gâteau de riz aux pommes). Ein halbes Pfund (250 Gr.) reingewaschener und blanschirter Reis wird in einer passenden Casserolle mit 2 Schoppen (1 Liter) kochender Milch begossen, mit einem Stück ganzen Zimmt und der dünn abgeschälten Schale von einer Citrone belegt und langsam, auf schwachem Feuer weichgekocht. Nach Verlauf von ungefähr einer Stunde, wenn nämlich der Reis aufgequollen und ziemlich trocken ist, wird er in ein anderes Geschirr umgeleert und mit 6 Loth (90 Gr.) süßer Butter und ebensoviel gestoßenem Zucker vermischt. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach sechs Eiergelb und später das zu Schnee geschlagene Eiweiß damit vermischt. Gleichzeitig müssen sechs bis acht Borsdorfer Aepfel in der Mitte ausgestochen, dann geschält und mit einem Stückchen Butter und etwas Zucker langsam halb gargedämpft worden sein; sie werden alsdann herausgenommen und in ihrer Mitte mit eingemachten Kirschen oder mit ausgesteinten großen Rosinen gefüllt. Nun wird die Hälfte von dem Reis in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel gefüllt, die Aepfel werden darüber gelegt, alsdann mit dem übrigen Reis bedeckt und im Ofen fünf Viertelstunden lang gebacken.

Man kann den Reis mit den Aepfeln auch in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod bestreuten, glatten Puddingsform backen, er wird alsdann gestürzt und mit Zucker bestreut.

1308. Aepfel mit Zuckerschnee, Meringues (Pommes à la méringues). Von neun gleich großen Aepfeln wird das Kernhaus mittelst einem runden Ausstecher ausgestochen und schön rund geschält, sie werden dann in 12 Loth (180 Gr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046) mit der dünnen Schale einer Citrone oder Orange weichgekocht, doch so, daß sie ganz bleiben und sich fest anfühlen lassen. Nach einigem Abkühlen werden sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt und kalt gestellt; in dem zurückgebliebenen Syrup werden zwölf andere Aepfel, die geschält und dünnblätterig geschnitten sind, zu einer nicht sehr dicken Marmelade gekocht. Nun wird von drei Eiweiß und 16 Loth (250 Gr.) Zucker ein Zuckerschnee (Nr. 1073) gemacht, womit die zuerst gekochten ganzen Aepfel, deren Oeffnungen mit eingemachten Kirschen, Apricosen- oder Quitten-Marmelade angefüllt sind, messerrückendick gleichmäßig bestrichen, stark mit feinem Zucker bestreut und in einen abgekühlten Ofen, bis sie eine hellgelbe Farbe haben, gestellt werden. Die Aepfel-Marmelade wird nun über die bestimmte Schüssel glatt gestrichen und die Aepfel in schöner Ordnung darüber gestellt; man kann sie kalt oder warm zu Tische geben.

1309. Reis mit Kirschen (Riz à la marquise). Drei Viertelpfund (370 Gr.) reingewaschener, blanschirter und auf ein Haarsieb abgeschütteter Reis werden in 1 ½ Schoppen (¾ Liter) kochende Milch gelegt, zugedeckt und langsam ungefähr eine Stunde gekocht, so daß der Reis weich ist und alle Milch eingesogen hat, er wird dann in ein anderes Geschirr umgeleert und mit 5 Loth (75 Gr.) Zucker und 6 Loth (90 Gr.) Butter vermischt. Nach einigem Abkühlen wird der Reis noch mit dem Gelben von sechs Eiern verrührt, das Weiße wird zu festem Schnee geschlagen und gleichfalls unter den Reis gemengt, der nun in eine glatte, runde oder ovalrunde Form — die mit Butter ausgestrichen und mit Reibbrod bestreut ist — eingefüllt und im mittelwarmen Ofen zu dunkelgelber Farbe gebacken wird. Unterdessen muß 1 Pfund (½ Kilogr.) frische Kirschen abgezupft, die Hälfte davon ausgesteint, mit einem Glas rothen Wein und ¼ Pfund (120 Gr.) Zucker gargekocht werden, von der andern Hälfte Kirschen wird eine dicke breiartige Kirschensauçe (Nr. 70)

zubereitet, nachdem dieselbe durchgetrieben ist, nochmals aufgekocht hat und abgeschäumt wurde, wird sie mit den gekochten Kirschen vermischt. Der gebackene Reis wird nun gestürzt, 1 Zoll ($2^1/_2$ Ctm.) breit am äußern Rande ringsum mit einem Messer ein Einschnitt gemacht und ausgehöhlt, in diese Oeffnung werden die Kirschen gefüllt, dann zugedeckt, stark mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben. Das Einschneiden und Aushöhlen des Reiskuchens darf nicht sogleich vorgenommen werden, wenn derselbe gebacken ist, sondern zuerst nach einiger Zeit, wenn der Reiskuchen sich gesetzt (ausgeruht) hat.

1310. Gestürzte Aepfel (Pommes à la régent). Acht bis zehn große Aepfel werden geschält, geviertheilt und mit dem Safte, nebst der dünnen Schale einer Citrone und einem Stück Zimmt in 12 Loth (180 Gr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046) weichgekocht, sie werden alsdann herausgelegt und nochmals in gleichgroße Stückchen glatt zugeschnitten. Nun wird eine Geléeform fingerhoch mit Wein-Gelée (Nr. 1286) angefüllt, nach dem Gestehen derselben kommen die Aepfel in schöner Ordnung darauf zu liegen. Die Abfälle von den Aepfeln werden durch ein Haarsieb getrieben, mit sehr wenig geriebener Muskatnuß, einem Glas Rum und einigen Eßlöffeln voll aufgelöster Gelatine (Nr. 1296) vermischt, die Form wird damit vollgefüllt und an einen kühlen Ort, im Sommer auf Eis, gestellt. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, trocknet solche mit einem reinen Tuch ab und stürzt die Aepfel über die bestimmte Schüssel. Die Mitte wird mit Rahmschnee, der mit Maraschino (Nr. 1271) vermischt ist, oder mit einem kalten Wein-Crême (Nr. 1284) angefüllt.

1311. Reis mit Rum (Riz à la Malthe). Ein Stück Zucker von 8—10 Loth (120—150 Gr.), auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, wird mit $1^1/_4$ Schoppen ($^5/_8$ Liter) Wasser zum Feuer gesetzt, sobald es kocht, kommt 8 Loth (120 Gr.) blanschirter Reis dazu, den man auf starkem Feuer schnell ins Kochen bringt, dann die Casserolle mit einem Deckel bedeckt und auf schwaches Feuer zurückstellt, so daß man den Reis 20—25 Minuten langsam kochen läßt. Der Reis soll in dieser Zeit körnigt weich und ziemlich trocken sein; ist er

zu trocken, so wird noch Wasser nachgegossen, und er wird dann in eine Porzellanschüssel umgeleert, mit einem Eßlöffel voll Citronensaft und einem Glas guten Rum vermischt, nach einigem Abkühlen wird er über die bestimmte Schüssel aufdressirt, mit eingemachten Früchten geschmackvoll verziert und kalt zu Tische gegeben.

Sollte der Reis, nachdem er umgeleert und kalt gestellt ist, zu dick sein, so werden noch einige Eßlöffel voll gestoßener Zucker und etwas kaltes Wasser damit vermischt, auf daß der Reis nicht pappig wird.

Im Sommer ist es rathsam, daß der Reis zum Abkühlen auf Eis gestellt wird.

1312. Gestürzter Reis mit Rahmschnee (Riz renversée). Ein viertel Pfund (120 Gr.) gewaschener und blanschirter Reis wird in einer passenden Casserolle mit kochender Milch begossen, so viel, daß wenn der Reis den Boden der Casserolle zweifingerhoch bedeckt, die Milch zweifingerhoch über dem Reis steht; ein Stück ganzer Zimmt nebst der dünnen Schale einer Citrone wird dazugethan. Die Casserolle wird zugedeckt und der Reis langsam weichgekocht, ungefähr eine halbe Stunde lang und alsdann legirt (siehe Einleitung: Legiren und Liaison.) Das Legiren geschieht auf folgende Art: Vier oder fünf Eierdotter werden in einem passenden Gefäße mit fünf Eßlöffel voll gestoßenem Zucker und 4 Loth (60 Gr.) frischer, süßer Butter verrührt; damit wird der kochend heiße Reis nach und nach vermischt und auf dem Feuer so lange fortgerührt, bis die Masse anfangen will zu kochen. Diese Reismasse wird in ein anderes, reines, irdenes Gefäß umgeleert, kalt gestellt und manchmal umgerührt. Mittlerweile wurde 1 oder 2 Schoppen (½—1 Liter) Schlagrahm geschlagen, je nach der Güte des Rahms. Nach dem Abkühlen der Reismasse werden sechs Eßlöffel voll aufgelöster und lauwarmer Gelatine darunter gemengt und dann sogleich der Rahmschnee unter leichtem Umrühren dazugegeben, so daß sich eine schaumig leichte Masse bildet, welche in die dazu bestimmte Form eingefüllt und an einen kühlen Ort, im Sommer auf Eis, gestellt wird. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, überall abgetrocknet und der Reis behutsam auf die bestimmte Schüssel gestürzt. Die Behandlung der Gelatine

findet sich angegeben Nr. 1260 (Gestürzter Milch-Crème mit Vanille), sowie diejenige des Schlagrahmes drei und dreißigster Abschnitt Seite 449. Durch die Zugabe von Rum oder Cognac, oder irgend einen beliebigen Geruchzucker, oder einigen Tropfen irgend eines wohlriechenden, ätherischen Oels, entstehen wieder eine Menge verschiedener Abwechslungen.

Fünf und dreißigster Abschnitt.

Butterteigbackereien.

1313. Butterteig-Pastete (Vol-au-vent). Aus dem fingerdick ausgerollten Butterteige (Nr. 1082) wird nach der Größe der Schüssel eine runde oder langrunde Scheibe ausgeschnitten, die über Papier auf das Backblech gelegt und deren Oberfläche mit abgeschlagenem Ei mittelst eines Pinsels leicht angestrichen wird. Durch einen runden Einschnitt, zwei Finger breit vom Rande, wird nun der Deckel bezeichnet, und in demselben mit der Messerspitze, durch leichtes Einschneiden, eine Verzierung angebracht. Die Pastete wird sogleich in einen nicht sehr heißen Ofen gethan und langsam, ungefähr $^3/_4$ Stunden, von schöner Farbe gebacken. Nach der Herausnahme aus dem Ofen wird der Deckel losgeschnitten und der innere fette Teig mit einem Löffel behutsam herausgenommen, da wo die Pastete zu dünn ist oder einen Riß hat, wird etwas von dem Teige, den man mit Ei anstreicht, von inwendig angedrückt. Beim Anrichten wird sie mit einem beliebigen Ragoût, Fricassée, Blanquette, Haschée u. dgl. gefüllt, der Rand aber mit warmer Glace bestrichen und die Pastete sogleich servirt.

Ist die Pastete zur Aufnahme von süßen Speisen bestimmt, wie z. B. zu Rahmschnee, Back-Crème, Aepfel-Marmelade u. s. w., so wird sie 8 Minuten vor ihrem Garbacken mit feinem Zucker

stark bestäubt. Sollte der Ofen nicht heiß genug sein, um den Zucker zu schmelzen, so wird, nach der Herausnahme der Pastete, eine glühende Schaufel über dieselbe gehalten.

1314. Kleine Ragoût-Pastetchen (Petits vol-au-vent). Aus dem zwei Linien dick ausgerollten Butterteige (Nr. 1082) werden mit einem runden, gezackten, 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher runde Plättchen ausgestochen, die in ihrer Mitte nochmals mit einem halben zollgroßen, runden Ausstecher durchgestochen werden. Der übrige Teig wird nun zusammengeschlagen und messerrückendick ausgerollt, und aus demselben werden mit dem erst gebrauchten Ausstecher ebensoviele Plättchen, als man Ringe hat, ausgestochen und auf ein mit Wasser bestrichenes Blech, nicht zu dicht aneinander gelegt. Diese Plättchen werden mittelst eines Pinsels leicht mit Ei angestrichen, die zuerst ausgestochenen Ringchen genau darauf gelegt, solche ebenfalls mit Ei angestrichen und die Pastetchen sogleich, im gut geheizten Ofen, 10—15 Minuten, von schöner Farbe gebacken. Die Deckel werden extra auf ein naß gemachtes Blech gelegt, gleichfalls mit Ei angestrichen und 5—7 Minuten lang im heißen Ofen gebacken. Nach der Herausnahme und nach einigem Abkühlen der Pastetchen wird der innere weiche Teig mit dem Finger niedergepreßt oder mit einem Theelöffel herausgenommen; der etwa zu dunkel gewordene Boden muß mit einem dünnen Messer abgeschnitten und die Pastetchen bis zum Gebrauche warm gestellt werden. Beim Anrichten werden dieselben mit einem beliebigen feinen Ragoût, Blanquette oder Haschée gefüllt, mit ihrem Deckel bedeckt und sogleich zu Tische gegeben.

Am liebsten werden die Pastetchen mit einem Ragoût-Montglas (Nr. 107) oder mit einem Salpicon (Nr. 112) gefüllt. Man kann auch in jedes Pastetchen einen Kapaunennocken (Nr. 603) legen, der mit einigen Tropfen sehr kräftiger Beschamelle (Nr. 20) begossen wird. An Fasttagen werden sie mit gezupftem Hecht (Nr. 788) oder sonst einem beliebigen Fische, der auf diese Weise zubereitet ist, gefüllt. Von dem Eingefüllten erhalten die Pastetchen stets ihre Benennung.

Sind diese Pastetchen zur Aufnahme von süßen Sachen bestimmt, so werden sie 2 Minuten vor ihrem Garbacken mit feinem

Zucker stark bestäubt und damit völlig gargebacken. Durch die Ofenhitze schmilzt der Zucker und gibt den Pastetchen ein schönes, glänzendes Ansehen. Nach ihrer Herausnahme aus dem Ofen und nach einigem Abkühlen wird der innere weiche Teig niedergedrückt und der allenfalls schwarz gewordene Boden abgeschnitten. Beim Anrichten werden sie mit einem beliebigen Rahmschnee (siehe Rahmschnee. Nr. 1271) oder auch mit eingemachten oder frischen Früchten gefüllt. Die frischen Früchte: wie Erdbeeren, Johannisbeeren, Weintrauben u. s. w., werden vorher abgezupft und stark mit Zucker bestreut.

1315. Kleine Pastetchen (Petits pâtés au naturel). Aus dem messerrückendick ausgerollten Butterteige (Nr. 1082) werden mit einem runden, 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher runde Plättchen ausgestochen, von denen die Hälfte über ein naßgemachtes Blech gelegt und mit verschlagenem Ei leicht angestrichen werden, in die Mitte eines jeden Plättchens kommt ein haselnußgroßes Stück von einer beliebigen Fasche (siehe Abschnitt von den Faschen) oder von der kalt gewordenen Croquettemasse (Nr. 404) zu liegen, sie werden nun mit den übrigen ausgestochenen Plättchen bedeckt, leicht niedergedrückt, mit Ei angestrichen und im heißen Ofen, 10—15 Minuten lang, von schöner Farbe gebacken. Bei diesen Pastetchen ist es gut, wenn man sie, aus dem Ofen kommend, sogleich zu Tische geben kann.

1316. Dariole-Pastetchen (Petits pâtés en Dariole). Mit übrig gebliebenem Butterteig oder mürbem Teig (Nr. 1088), der stark messerrückendick ausgerollt ist, werden kleine Förmchen, die oben, als an ihrer größten Breite, $1\frac{1}{2}$ Zoll ($3\frac{1}{2}$ Ctm.) im Durchmesser und einen starken Zoll ($2\frac{1}{2}$ Ctm.) in der Höhe haben, ausgelegt, indem man die Förmchen, die sehr dünn mit Butter bestrichen sind, nicht zu nahe an einander über die Tafel stellt, und diese mit dem ausgerollten Teige bedeckt; man nimmt nun einen kleinen Ballen Teig, den man spitz zudreht, in Mehl taucht und damit in jedes Förmchen drückt; wenn alle eingedrückt sind, wird mit dem Nudelwalker darüber hergefahren, und so wird der hervorstehende Teig mit einem Male von allen Förmchen abgeschnitten; da wo allenfalls noch etwas Teig anhängt,

wird mit dem Messer nachgeholfen. Es wird jedes einzelne Förmchen nochmals in die Hand genommen und nachgesehen, ob der Teig auch genau überall anliegt, dieselben werden nun mit Mehl oder geriebenem, trockenem Brode gefüllt und im heißen Ofen bis zu hellbrauner Farbe gebacken. Zu gleicher Zeit müssen auch, aus messerrückendick ausgerolltem Butterteige, mit einem gezackten Ausstecher, nach der Größe der Förmchen, runde Plättchen, welche die Deckel zu den Pastetchen bilden, ausgestochen, über ein naßgemachtes Blech gelegt und mit verschlagenem Ei angestrichen werden. Mit einem kleineren, 1/2 Zoll (1 1/4 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher werden nun ebenfalls kleine Plättchen ausgestochen, die in die Mitte der größeren gelegt, mit Ei angestrichen und sogleich, in ziemlich warmem Ofen, 8—10 Minuten von gelber Farbe gebacken werden. Nach dem Garbacken der Pastetchen werden dieselben von allem Mehl oder Brod gereinigt und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten werden sie mit irgend einem Ragoût (Nr. 104, 105, 107 und 112) oder einem beliebigen Blanquette, Pürée, Haschée gefüllt, mit dem Deckel bedeckt und zu Tische gegeben. An Fasttagen füllt man sie mit einem beliebigen Fische, der nach Art des Hechtes (Nr. 788) zubereitet ist.

1317. Süße Dariole-Pastetchen (Darioles). Die vorhergehenden (Nr. 1316) mit Teig ausgelegten Förmchen werden mit einem beliebigen feinen Köchel (Nr. 1157 oder 1158) oder mit einem noch ungekochten Crême (Nr. 1249—1255) gefüllt und in ziemlich warmem Ofen 1/2 Stunde gebacken. Nach einigem Abkühlen werden sie aus ihren Förmchen genommen, mit feinem Zucker bestreut und warm servirt. Von dem eingefüllten Köchel oder dem Crême erhält dann das Backwerk seinen Namen.

1318. Apricosentorte von Butterteig (Tourte d'abricots). Aus dem stark zweimesserrückendick ausgerollten Butterteige (Nr. 1082) wird eine runde Platte, nach der Größe der Schüssel, ausgerollt, aus welcher zweifingerbreit vom Rande, eine kleinere Platte geschnitten wird; den dadurch entstandenen gleichmäßigen Ring legt man einstweilen zurück; die Platte wird alsdann auf ihre erste Größe ausgerollt, über ein naßgemachtes Blech gelegt, hier und da mit der Messerspitze durchgestochen und mit einigen

zerdrückten Biscuits oder Macaronen bestreut. Vorher müssen zwölf bis sechszehn Apricosen, je nach der Größe der Torte, geschält, von einander gespalten und stark mit feinem Zucker bestreut werden, solche legt man in gedrängtem Kranze auf den Teig, doch so, daß ringsum ein zweifingerbreiter leerer Rand bleibt, der mit verschlagenem Ei angestrichen wird. Aus dem übrigen, nur messerrückendick ausgerollten Teige wird eine ebenso große runde Platte, von der Größe der ersten, ausgeschnitten, die Apricosen werden damit bedeckt und dieselbe wird gleichfalls mit Ei angestrichen. Mit der Messerspitze wird, mittelst leichten Einschneidens, eine passende Verzierung angebracht und der oben zurückgelegte Ring darauf gelegt und leicht niedergepreßt. Der etwa hervorstehende Teig wird dem Ringe gleich abgeschnitten und das Ganze wird nun nochmals leicht mit Ei angestrichen. In den äußern Rand der Torte werden mit dem Messerrücken, fingerbreit von einander, leichte Eindrücke gemacht und die Torte wird nun in mittelmäßig warmem Ofen, ungefähr eine halbe Stunde, gebacken. 5 Minuten vor ihrem Garbacken wird sie stark mit feinem Zucker bestreut. Sollte der Ofen nicht so heiß sein, um den Zucker zu schmelzen, so kann man, nach dem Herausnehmen der Torte, eine glühende Schaufel darüber halten. Nach einigem Abkühlen wird sie vom Blech losgeschnitten, auf die bestimmte Schüssel gelegt und warm zu Tische gegeben.

Zuweilen macht man diese Torte nicht mit Teig bedeckt, sondern ganz offen, nur mit dem Ringe versehen; dann werden extra nochmals zwölf halbe Apricosen, die geschält sind, in acht Loth (120 Gr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046) weichgekocht und deren aufgeschlagene Kerne, die den Mandeln (Nr. 1074) gleich geschält sind, zu den Apricosen geworfen. Nach dem Backen und Anrichten der Torte werden die Apricosen in schönem Kranze darauf gelegt, mit den Kernen bestreut und mit einigen Eßlöffeln voll Syrup begossen.

Man kann diese Torte auch flechten, was ihr ein schönes Ansehen verschafft. Nachdem die Platte, wie zuerst angezeigt worden, ausgeschnitten, mit dem Obste belegt und der Rand mit abgeschlagenem Ei angestrichen ist, werden aus dem übrigen messerrückendick ausgerollten Teige, mittelst eines Backrädchens, schmale aber lange Streifen ausgeschnitten. Der erste Streifen

kommt über die Mitte der Torte zu liegen und quer über diesen, ebenfalls in der Mitte, der zweite, der ersten Streifen wird nun aufgehoben und auf beiden Seiten ein anderer Streifen gelegt, die mit dem aufgehobenen Streifen wieder bedeckt werden, der zweite Streifen wird jetzt ebenfalls aufgehoben, und es wird wie beim ersten verfahren, und dieses wird so lange fortgesetzt, bis die Torte ganz geflochten ist. Man legt jedesmal auf beiden Seiten einen Streifen, der mit den zuerst gelegten, die aufgehoben sind, bedeckt wird. Die Streifen werden am Rande niedergepreßt, und das über dem Rande hervorragende wird demselben gleich geschnitten. Das Ganze wird nun beendigt und gebacken, wie zuerst angezeigt ist.

1319. Pfirsichtorte von Butterteig (Tourte aux pêches),

1320. Aepfeltorte von Butterteig (Tourte aux pommes) und

1321. Birntorte von Butterteig (Tourte aux poires). Diese und noch so viele andere Torten von frischem oder eingemachtem Obste sind alle nur Wiederholungen der Apricosentorte Nr. 1318. Die Aepfel werden mit dem nöthigen Zucker zu einer Marmelade gekocht, mit kleinen Rosinen oder eingemachten Kirschen vermischt, mit etwas Citronenschale gewürzt und, nach dem Abkühlen, fingerdick auf den ausgeschnittenen Teig aufgestrichen. Die in passende Stücke geschnittenen Birnen müssen ebenfalls vorher in Zucker und Wasser, worin ganzer Zimmt und Citronenschale ist, weichgekocht und erst nach ihrem Abkühlen auf die Teigplatte gelegt werden.

1322. Torte mit Vanille-Crême (Tourte au crême à la vanille),

1323. Torte mit Orangen-Crême (Tourte au crême à l'orange) und

1324. Torte mit Kaffe-Crême (Tourte au crême de café). Diese Torten werden ebenfalls auf die angegebene Art wie bei der Apricosentorte Nr. 1318 zubereitet. Statt des Obstes werden sie mit einem abgekühlten Backcrême (Nr. 1157 oder 1158) gefüllt. Das Beendigen und Backen ist immer dasselbe. Alle diese Torten werden warm servirt.

1325. Mandelkuchen oder Mandeltorte von Butterteig (Gâteau de Pithivier). Acht Loth (120 Gr.) geschälte und mit Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 6 Loth (90 Gr.) Zucker, 4 Loth (60 Gr.) Butter, 2 Loth (30 Gr.) bittern und zerdrückten Macaronen, zwei Eiergelb, und wenigem Salz gut untereinander gerührt und dann noch mit zwei Eßlöffel voll Rahmschnee (Nr. 1271) vermischt. Nun werden aus dem messerrückendick ausgerollten Butterteige Nr. 1082 zwei runde Platten nach der Größe der Schüssel ausgerollt, wovon die eine jedoch etwas größer als die andere sein muß; die kleinere wird auf ein naßgemachtes Blech gelegt, mit der Messerspitze hier und da durchstochen und mit den oben beschriebenen Mandeln bestrichen, doch so, daß ringsum ein fingerbreiter leerer Rand bleibt, der mit verschlagenem Ei angestrichen wird. Die andere Platte Teig wird alsdann darauf gelegt, die beiden Enden zusammengepreßt und in den äußeren Rand, mittelst des Messerrückens, leichte Einschnitte, fingerbreit von einander, gemacht. Das Ganze wird nun mit verschlagenem Ei angestrichen und auf die Oberfläche des Kuchens mit der Messerspitze eine Verzierung angebracht, und dann wird er wie die Apricosentorte Nr. 1318 gebacken.

Obige Mandelmasse kann mit einem jeden Geruchzucker (Nr. 1060—1065) oder auch mit einigen Eßlöffeln voll großer und kleiner Rosinen oder eingemachter Kirschen vermischt werden. Ebenso kann man auch statt des Rahmschnees Madeirawein oder Rum nehmen.

Die Kuchen von Haselnüssen oder Pistazien unterliegen derselben Bereitungsweise.

1326. Blättertorte (Gâteau de mille-feuilles). Aus dem stark messerrückendick ausgerollten Butterteig (Nr. 1082) werden acht oder zehn runde Platten ausgestochen, wovon eine jede einen halben Zoll (1 Ctm.) kleiner sein muß, als die vorhergehende, so daß also, wenn die erste Platte 8 Zoll (18 Ctm.) im Durchmesser hat, die zehnte 3 ½ Zoll (9 Ctm.) im Durchmesser haben muß. Diese Blätter werden über ein naßgemachtes Blech gelegt, mit verschlagenem Ei angestrichen, hier und da mit der Messerspitze durchstochen und in einem nicht sehr heißen Ofen etwas langsam gebacken. Nach dem Herausnehmen und einigem Abkühlen

werden diese Kuchen vom Blech genommen, der allenfalls schwarz gewordene Boden wird dünn abgeschnitten und die Kuchen werden mit irgend einer beliebigen Früchte-Marmelade bestrichen und übereinander gesetzt, so daß jeder genau in die Mitte des vorhergehenden kommt. Der obere Kuchen, sowie der Rand eines jeden einzelnen wird mit weißer Zuckerglasur (Nr. 1066) bestrichen und zum Abtrocknen in einen warmen Ofen gestellt. Das Ganze wird alsdann mit eingemachten Früchten zierlich belegt und kalt zu Tische gegeben. Diese Torte ist mancher Veränderung fähig, so kann man z. B. den ausgestochenen Teig nochmals mit einem passenden Ausstecher ausstechen, so daß dadurch drei fingerbreite Ringe entstehen, die nach ihrem Garbacken mittelst einer Früchte-Marmelade auf einander gesetzt, und dann mit Zuckerglasur bestrichen und mit eingemachten Früchten verziert werden. Ihre Mitte kann mit Rahmschnee ausgefüllt werden. Ebenso kann man auch die Ränder abwechselnd, den einen roth oder grün und den anderen weiß glasiren, oder auch nach dem Glasiren mit gefärbten Mandeln oder feingehackten Pistazien bestreuen.

1327. Butterteigschnitten, Canapés (Canapés garnis). Der messerrückendick ausgerollte Butterteig (Nr. 1082) wird mit einem dünnen Messer in ½ Zoll (1 Ctm.) breite Streifen geschnitten, die dann wieder in 3 Zoll (7 Ctm.) lange Stückchen getheilt werden. Man legt diese nun über ein naßgemachtes Blech, nicht zu nahe an einander, und stellt dieses sogleich — ohne daß man die Teigstückchen mit Ei anstreicht — in den heißen Ofen. Nach einigen Minuten, wenn die Schnitten nämlich aufgegangen sind, werden sie stark mit feinem Zucker bestäubt und damit völlig gargebacken. Nach ihrer Herausnahme aus dem Ofen werden jedesmal zwei und zwei, an der unteren Seite mit einer beliebigen Früchte-Marmelade bestrichen und zusammengesetzt.

1328. Gefüllte Aepfelkränzchen (Chaussons). Aus dünn messerrückendick ausgerolltem Butterteige (Nr. 1082) werden in gleiche Vierecke, 4 Zoll (9 Ctm.) große und ebenso breite Plättchen geschnitten; sie werden ringsum mit Wasser leicht bestrichen, und in ihre Mitte kommt ein starker Theelöffel voll gekochter Aepfel, die mit feingeschnittener Citronenschale und kleinen Rosinen gewürzt sind. Die Plättchen werden dann überschlagen, daß sie

4 Zoll (9 Ctm.) lang und $1\frac{1}{2}$ Zoll ($3\frac{1}{2}$ Ctm.) breit sind, über ein naßgemachtes Blech gereiht, mit verschlagenem Ei angestrichen und in ziemlich heißem Ofen, 15—20 Minuten lang, gebacken. Einige Minuten vor ihrem völligen Garbacken werden sie stark mit Zucker bestreut und noch so lange im Ofen gelassen, bis der Zucker schmilzt und die Ränzchen eine schöne Farbe haben. Nach dem Herausnehmen und nach einigem Abkühlen werden sie, mittelst einem dünnen Messer, vom Blech losgelöst, das untere Schwarze wird abgeschnitten, und sie kommen dann warm zu Tische.

Man kann zu dieser Backerei ebenso gut ein jedes beliebiges Eingemachte oder auch einen Backcrême (Nr. 1157 oder 1158) nehmen.

1329. Gefüllte Butterteigkrapfen (Petits gâteaux garnis de confiture). Die Vorderseite von dem messerrückendick ausgerollten Butterteige (Nr. 1082) wird glatt geschnitten. Stark fingerbreit vom Rande werden — drei fingerbreit von einander — in gleicher Linie, von irgend einem beliebigen Eingemachten, haselnußgroße Häufchen gesetzt, diese ringsum mit Wasser leicht bestrichen und mit dem Teig überschlagen. Sie werden nun rundum leicht niedergedrückt, mit einem zackigen, $2\frac{1}{2}$ Zoll (6 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher halbrund ausgestochen, über ein naßgemachtes Blech gelegt, mit verschlagenem Ei angestrichen und in ziemlich heißem Ofen 15 Minuten gebacken. Einige Minuten vorher werden sie stark mit feinem Zucker bestreut, damit völlig gargebacken und warm zu Tische gegeben.

1330. Gestürzte Butterteigkrapfen (Petits gâteaux renversés). Aus dem zweimesserrückendick ausgerollten Butterteige (Nr. 1082) werden mit einem runden, 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher runde Plättchen ausgestochen und auf die Hälfte überbogen. Solche werden über ein naßgemachtes Blech gesetzt, leicht mit Wasser bestrichen und im heißen Ofen gebacken. Nach ungefähr 8 Minuten, wenn nämlich die Krapfen hoch aufgegangen und umgefallen sind, werden sie stark mit feinem Zucker bestreut und damit noch einige Minuten völlig gargebacken. Wenn dieselben gargebacken sind, werden sie nach ihrem völligen Abkühlen, in ihrer Mitte mit einem beliebigen

Eingemachten oder einer Früchtegelée belegt, zierlich angerichtet und kalt servirt.

Sie können auch nach ihrem Backen in zum Bruch gekochten Zucker (Nr. 1052) getaucht und sogleich mit feingehackten und gefärbten Mandeln oder Pistazien bestreut werden. Das Glasiren im Ofen fällt dann weg.

1331. Butterteigkrapfen mit Vanille (Petits gâteau à la vanille). Aus übriggebliebenem Butterteige (Nr. 1082), der wieder zusammengeschlagen und stark messerrückendick ausgerollt ist, werden langrunde Plättchen von 2 1/2 Zoll (6 Ctm.) Länge ausgestochen, die auf ein naßgemachtes Blech gelegt werden. Auf jedes Plättchen kommt ein halber Theelöffel voll weiße Zuckerglasur (Nr. 1066), wozu die Hälfte Vanillezucker (Nr. 1063) genommen wurde, sie wird mit dem Messer glatt gestrichen, doch so, daß nichts am Rande herunter fließt. Die Krapfen werden nun einstweilen an einen kühlen Ort — ungefähr 15 Minuten lang — ruhig hingestellt, damit die Glasur sich glätte, und dann werden sie im abgekühlten Ofen langsam schön gelb gebacken.

1332. Butterteigkipfel (Petits gâteaux à la crême). Der Butterteig (Nr. 1082) wird messerrückendick ausgerollt und in 4—5 Zoll (9—11 Ctm.) breite Streifen geschnitten, die man wieder in 4 Zoll (9 Ct.) große dreieckige Stücke schneidet. Diese werden ringsum leicht mit Wasser bestrichen, und in die eine Spitze des Dreiecks wird ein haselnußgroßes Häufchen von einem beliebigen kalten Backcrême (Nr. 1157 oder 1158) gelegt, sie werden nun von der Spitze aus über sich zusammengerollt und an beiden Enden eingebogen, alsdann über ein naßgemachtes Blech gelegt und etwas langsam, 15—20 Minuten lang, gebacken. Einige Minuten vor dem völligen Garbacken werden sie mit feinem Zucker bestreut und dann fertig gebacken. Sie kommen warm zu Tische.

1333. Marseiller Schnitten (Petits gâteaux à la Marseillaise). Der messerrückendick ausgerollte Butterteig (Nr. 1082) wird auf allen Seiten glatt zugeschnitten und dann über sich zusammengerollt, so daß man eine lange, runde Walze bekömmt, aus welcher fingerbreite Stückchen geschnitten werden, die oben

und unten stark mit Zucker bestreut und mittelst dem Nudelwalker zu dünnen, runden Fleckchen ausgetrieben werden. In ihre Mitte kommt ein beliebiges Eingemachte oder auch von der Mandelfülle, wie bei den Mandelkuchen (Nr. 1325), hierauf werden sie überbogen, leicht niedergepreßt, auf ein trockenes Blech gelegt und im abgekühlten Ofen etwas langsam, bis zu rothgelber Farbe, gebacken. Sie müssen sehr croquant sein und werden warm servirt.

1334. Kleine Roulade von Butterteig (Colimaçons garnis d'une marmelade). Der Butterteig Nr. 1082 wird sehr dünn ausgerollt, auf allen Seiten glatt zugeschnitten, mit einer beliebigen Marmelade bestrichen und über sich zusammengerollt. Aus dieser Rolle werden mit einem scharfen und dünnen Messer halbfingerbreite Scheibchen geschnitten, die mit der abgeschnittenen Seite auf ein gleich großes Plättchen Butterteig gelegt werden. Diese Plättchen müssen vorher schon von dem abgefallenen, zusammengeschlagenen und dünn ausgerollten Butterteige mit einem passenden Ausstecher ausgestochen und über ein naßgemachtes Blech gelegt worden sein. Sie werden nun, unangestrichen, in ziemlich warmem Ofen gebacken und einige Minuten vor ihrem Garbacken mit feinem Zucker bestreut.

1335. Kleine Kuchen mit Grobzucker (Petits gâteaux au gros sucre). Die Abfälle von Butterteig (Nr. 1082) werden zusammengeschlagen und dünn ausgerollt, alsdann mit Eiweiß angestrichen, mit Grobzucker (Nr. 1054) dick bestreut und nochmals mit feinem Zucker bestäubt. Davon werden nun mittelst einem passenden runden oder ovalen Ausstecher, von $1\frac{1}{2}$ Zoll ($3\frac{1}{2}$ Ctm.) im Durchmesser, kleine Kuchen ausgestochen, die, auf ein naßgemachtes Blech gelegt, im abgekühlten Ofen langsam gebacken werden. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen und nach einigem Abkühlen werden jedesmal zwei und zwei auf der untern Seite mit einer beliebigen Marmelade bestrichen, zusammengesetzt, gehäuft angerichtet und kalt zu Tische gegeben.

1336. Kleine Halbmonde (Petits diadèmes). Aus dem messerrückendick ausgerollten Butterteige (Nr. 1082) werden mit einem runden Ausstecher halbe Monde ausgestochen, die in ihrer

größten Breite nicht über 1 1/2 Zoll (3 1/2 Ctm.) messen. Diese werden über ein naßgemachtes Blech gereiht, mit verschlagenem Ei dünn angestrichen, und es werden mit einem passenden Ausstecher an jedem Halbmonde vier bis fünf Einschnitte, in gleicher Entfernung von einander, gemacht. Man backt dieselben im abgekühlten Ofen langsam bis zu schöner Farbe. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen werden die Einschnitte mit der Messerspitze noch etwas niedergedrückt und dieselben, nach ihrem Erkalten, mit einer beliebigen Früchte-Gelée ausgefüllt. Diese Backerei nimmt sich gut aus, wenn man verschiedene Geléen dazu verwenden kann, so daß in einen jeden Einschnitt eine andere Gelée kommt. Auch können diese Halbmonde nach ihrem Backen und Abkühlen mit einer beliebigen Zuckerglasur (Nr. 1066—1073) bestrichen werden, alsdann kommen sie zum Abtrocknen in einen warmen Ofen und werden beim Anrichten mit Früchte-Gelée oder auch mit eingemachten Früchten verziert.

1337. Kleine Körbchen (Petits paniers). Der Butterteig Nr. 1082 wird zweimesserrückendick ausgerollt und aus demselben, mittelst einem zackigen ovalen Ausstecher, von 2 1/2—3 Zoll (6—7 Ctm.) Länge und 1 1/2 Zoll (3 1/2 Ctm.) Breite, kleine Plättchen ausgestochen, die über ein naßgemachtes Blech gelegt, mit abgeschlagenem Ei angestrichen und mit feinem Zucker bestreut werden. Nun werden mit einer Messerspitze die Henkel bezeichnet, indem man quer in der Mitte — halbfingerbreit von einander — zwei Einschnitte macht, von diesen Einschnitten aus wird auf beiden Seiten ringsum mit der Messerspitze fortgefahren, doch so, daß überall ein gleichmäßiger, stark strohhalmbreiter Rand bleibt; wenn alle Plättchen eingeschnitten sind, werden sie im abgekühlten Ofen etwas langsam gebacken. Nach dem Backen, so lange sie noch warm sind, werden die durch die Einschnitte bezeichneten Deckel, die sich im Backen gehoben haben werden, weggenommen und die dadurch entstandene Vertiefung, mittelst Niederdrückens mit dem Finger, noch mehr erweitert, welche dann mit frischen und gezuckerten oder eingemachten Früchten oder auch mit Rahmschnee (Nr. 1271) gefüllt werden. Man kann den Rand und den Henkel auch mit einer beliebigen Zuckerglasur (Nr. 1066 bis 1073) bestreichen und mit Grobzucker oder feingeschnittenen

und gefärbten Mandeln bestreuen, alsdann müssen aber die Körbchen in einen warmen Ofen zum Abtrocknen gestellt und später gefüllt werden.

1338. Croutons oder Spanischbrod zum Garniren (Fleurons). Aus messerrückendick ausgerolltem Butterteig (Nr. 1082) werden mit einem 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser habenden zackigen Ausstecher runde Plättchen ausgestochen; dieselben werden mit einem Messer in der Mitte durchgeschnitten, auf ein Backblech gelegt, mit verschlagenem Ei angestrichen und im heißen Ofen zu hellbrauner Farbe gebacken.

Auch kann man aus dem ausgerollten Butterteige, mittelst einem Backrädchen, 2 Zoll (5 Ctm.) große, verschobene viereckige Stücke ausrollen, die auf ein Backblech gelegt, mit verschlagenem Ei angestrichen und im heißen Ofen zu dunkelgelber Farbe gebacken werden.

1339. Tabaksrollen, Cannelon (Cannelons). Der messerrückendick ausgerollte Butterteig (Nr. 1082) wird seiner Länge nach mit einem Backrädchen in fingerbreite Streifen getheilt, die über dünne mit Butter bestrichene Hölzer in Schneckenform gewickelt werden, so daß die Streifen sich überspielen und das Holz 3—4 Zoll (7—9 Ctm.) mit dem Teige bedeckt ist. Diese umwickelten Hölzer werden nun über ein naßgemachtes Blech, nicht zu nahe an einander, gelegt, mit verschlagenem Ei angestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und im abgekühlten Ofen etwas langsam gebacken. Nach dem Garbacken werden die Hölzer durch leichtes Umdrehen aus der Backerei herausgezogen, und diese nach ihrem gänzlichen Erkalten mit einem beliebigen Eingemachten oder mit Rahmschnee gefüllt. Man kann diese Rollen auch nach ihrem Garbacken mit einer beliebigen Zuckerglasur (Nr. 1066—1073) bestreichen, mit feingehackten Mandeln, Pistazien oder auch mit kleinen Rosinen (Nr. 1074, 1078 oder 1081) bestreuen; sie werden hierauf in einen warmen Ofen zum Abtrocknen gestellt und dann nach ihrem Abkühlen gefüllt. Sie können auch vor ihrem Backen, nach dem Anstreichen mit Ei, mit Grobzucker (Nr. 1054—1058) bestreut und damit gebacken werden.

Die zu diesem Backwerk nöthigen runden Hölzer müssen von von einem harten Holze, das keinen Geschmack von sich gibt,

gemacht sein und 6 Zoll (14 Ctm.) in der Länge und ½ Zoll (1¼ Ctm.) im Durchmesser haben.

1340. Butterteigschnitten (Petits gâteaux à l'Artois). Der messerrückendick ausgerollte Butterteig (Nr. 1082) wird in zwei gleiche Theile getheilt, die eine Platte davon wird auf ein Blech gelegt, stark messerrückendick mit einer beliebigen Früchte-Marmelade bestrichen und hier und da mit der Messerspitze durchstochen. Hierauf wird die andere Hälfte Teig glatt und ohne Falten darüber gerollt, mit verschlagenem Ei angestrichen, und über den ganzen Kuchen werden, mittelst leichtem Einschneiden mit der Messerspitze, kleine, gleichmäßige Kuchen von 1 Zoll (2½ Ctm.) Breite und 3 Zoll (7 Ctm.) Länge bezeichnet. Das Ganze wird nun mit Zucker bestreut und in ziemlich warmem Ofen bis zu schöner Farbe gebacken. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen und nach einigem Abkühlen wird dieser Kuchen da, wo die Einschnitte gemacht sind, mit einem dünnen Messer durchschnitten, so daß man hübsche gleichmäßige Schnitten bekommt, die zierlich angerichtet und warm oder kalt zu Tische gegeben werden.

Diese Schnitten können auch ganz auf dieselbe Weise mit einem jeden beliebigen Backcrême (Nr. 1157 oder 1158) gemacht werden.

1341. Kleine Käskuchen (Petits gâteaux au parmesan). Der Butterteig Nr. 1082 wird bei jedesmaligem Uebereinanderschlagen mit geriebenem Parmesankäs bestreut und nach dem gehörigen Ruhen zweimesserrückendick ausgerollt. Es werden nun der Länge nach 3 Zoll (7 Ctm.) breite Streifen davon geschnitten, und diese wieder querüber in 1½ Zoll (3½ Ctm.) breite Stückchen getheilt, die auf ein naßgemachtes Blech gelegt, mit verschlagenem Ei angestrichen und mit der Messerspitze, von einer Ecke zur andern, leicht eingeschnitten werden. In ein jedes Eck, sowie auch in die Mitte, wird ein kleines viereckiges Stück Schweizerkäs gelegt, und die Kuchen werden dann in ziemlich heißem Ofen zu rothbrauner Farbe gebacken.

Sechs und dreißigster Abschnitt.

Hefenteigbackereien.

Bei allen Hefenbackereien ist zu bemerken, daß sie immer an einem warmen Orte bereitet werden sollen, und daß das Schaumigrühren der Butter mit dem Vermischen des Mehles u. s. w. bei den Rührkuchen immer eine Stunde Zeit in Anspruch nimmt. Die trockene Kunsthefe wird in kleine Stücke gebrochen, mit einigen Tropfen kaltem Wasser bespritzt, damit solche besser weich wird, nach einigen Minuten wird die Hefe alsdann mit lauwarmer Milch zu einem Brei verrührt. Nur bei mittlerer Temperatur, also im Frühjahre und im Herbste ist es möglich, gute, die nöthige Triebkraft besitzende Kunsthefe herzustellen; daher gelingen auch nur in diesen Jahreszeiten die Hefenbackwerke, während an heißen Sommertagen, sowie an sehr strengen Wintertagen, die Hefenbackwerke nie vollkommen hergestellt werden können. Es ist deshalb zweckmäßig, namentlich an heißen Tagen, etwas mehr Hefe zu nehmen, auch dem Teige, gleich von Anfange an, einige Eßlöffel voll guten Rum oder Weingeist beizumischen. Es ist auch hauptsächlich im hohen Sommer, wo das so häufige Hohlwerden der Kuchen beinahe gar nicht zu vermeiden ist, besonders ist dieses der Fall bei den abgeschlagenen Radankuchen, bei den gerührten Kuchen kommt es weniger vor. Um nun dem Hohlwerden der Kuchen einigermaßen zu begegnen, thut man wohl, wenn man den Teig in der Form nicht so hoch aufgehen läßt, als es eigentlich sein sollte und den Kuchen auch in etwas heißerem Ofen backen läßt; allerdings wird der Kuchen nicht so locker, auch nimmt die Kruste eine dunklere Farbe an.

Die gerührten sowie die abgeschlagenen Kuchen lassen sich in ihrem Geschmacke vielseitig verändern, theils durch das Be-

streuen, nach dem Garbacken, mit irgend einem beliebigen Geruchzucker, oder durch Beimischung von einigen Tropfen wohlriechenden Oeles z. B. Citronenöl. Noch wird die Bemerkung nicht überflüssig sein, daß, wenn zum Hefenteig weniger Butter genommen wird, wie bei den einzelnen Nummern angegeben ist, man auch weniger Eier nimmt, und im umgekehrten Falle, wenn mehr Butter, man auch mehr Eier nöthig hat. Ein ganz genaues Verhältniß des Mehles und der Milch läßt sich nicht bestimmen, indem solches von der Güte des Mehles abhängt, das zuweilen trockner oder feuchter ist, und folglich mehr oder weniger Milch annimmt. In kupfernen Radankuchenformen backen sich die Kuchen nicht so schön, wie in Formen von Eisen.

1342. Hefenbund, Kugelhupf oder Rührkuchen (Baba). Zwölf Loth (180 Gr.) Butter werden sehr schaumig gerührt, dann nach und nach, unter anhaltendem Rühren, mit 18 Loth (280 Gr.) getrocknetem und gesiebtem Mehl, mit 3 Loth (45 Gr.) Stärkmehl (Puder), ebensoviel Zucker, einer Messerspitze voll Salz, 2—3 Loth (30—45 Gr.) guter Hefe und neun Eierdottern gut vermischt. Es wird nun das Weiße von sieben Eiern zu festem Schnee geschlagen, und dieser mit 4 Loth (60 Gr.) ausgekernten großen Rosinen ebenfalls in den Teig genau verrührt, derselbe wird in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nach ungefähr 2 Stunden, wenn nämlich der Teig um das Doppelte gestiegen ist, wird er in einem ziemlich warmen Ofen, $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Stunden lang, zu schöner Farbe gebacken, dann wird die Form über ein Haarsieb gestürzt, damit der Kuchen schneller abkühlen kann, und er wird stark mit Zucker bestreut.

1343. Rührkuchen oder Kugelhupf auf andere Art (Baba d'une autre manière). Ein halbes Pfund (250 Gr.) zerlassene Butter wird schaumig gerührt und dann nach und nach mit zehn Eiergelb und drei ganzen Eiern, nebst einem starken halben Pfund (250 Gr.) getrocknetem und gesiebtem Mehl und drei Eßlöffeln voll guter Hefen vermischt, mit einem Eßlöffel voll Zucker und einer Messerspitze voll Salz gewürzt. Der Teig wird alsdann noch mit der nöthigen warmen Milch oder mit süßem

Rahm — ungefähr ein Trinkglas voll — verdünnt, nochmals gut untereinander gerührt, in eine mit Butter bestrichene und mit stiftähnlich geschnittenen Mandeln ausgestreute Form gefüllt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nach Verlauf von 1 1/2—2 Stunden, wenn nämlich der Teig hoch aufgegangen ist, wird er in einem ziemlich warmen Ofen, ungefähr 1 1/4 Stunde lang, bis zu schöner Farbe gebacken, dann auf ein Haarsieb — des schnelleren Abkühlens wegen — gestürzt und stark mit feinem Zucker bestreut.

1344. Radankuchen oder abgeschlagener Kugelhupf. Fünf Viertelpfund (5/8 Kilogr.) getrocknetes und gesiebtes Mehl werden in einer tiefen Schüssel mit drei ganzen Eiern und 3/4 Schoppen (3/8 Liter) lauwarmer Milch oder süßem Rahm, worin 12 Loth (180 Gr.) Butter zergangen sind, mit vier Eßlöffel voll guter Hefen, einem Theelöffel voll Salz und zwei Eßlöffeln voll Zucker eine halbe Stunde lang gut abgeschlagen. Sollte der Teig noch zu dick sein, so werden noch einige Eßlöffel voll Milch darunter gegossen, und derselbe wird nun mit einem Tuche bedeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Während der Zeit müssen 4 Loth (60 Gr.) große und ebenso viele kleine Rosinen (Nr. 1080 und 1081) vorbereitet werden, die nach Verlauf von 1 1/2 Stunden — wenn nämlich der Teig hoch aufgegangen ist — mittelst nochmaligem Schlagen unter denselben vermischt werden; er wird alsdann in eine mit Butter bestrichene und mit stiftähnlich geschnittenen Mandeln bestreute Form gefüllt und nochmals zum Aufgehen warm gestellt; sobald er nun um das Doppelte gestiegen ist — nach ungefähr 1 1/4 Stunden — wird er bis zu schöner Farbe nicht unter einer Stunde Zeit gebacken, dann über ein Haarsieb gestürzt und stark mit feinem Zucker bestreut.

1345. Radankuchen oder abgeschlagener Kugelhupf auf andere Art. Aus 2 Pfund (1 Kilogr.) Mehl, ungefähr drei Schoppen (1 1/2 Liter) lauwarmer Milch, worin 16 Loth (250 Gr.) Butter zergangen sind, zwei ganzen Eiern, zwei Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker, einem Theelöffel voll Salz, einem Eßlöffel voll Rum und 8 Loth (120 Gr.) mit kalter Milch verrührter Hefe wird ein Teig, wie der vorhergehende, gut abgeschlagen und zum Aufgehen warm gestellt. Nach ungefähr 1 1/2 Stunden,

wenn derselbe hoch aufgegangen ist, werden 8 Loth (120 Gr.) große und gereinigte Rosinen mittelst Schlagen noch damit vermischt, und der Teig wird in eine mit Butter bestrichene und mit stiftähnlich geschnittenen Mandeln bestreute Form gefüllt, nochmals zum Aufgehen warm gestellt und dann wie der vorhergehende Kugelhupf (Nr. 1344) gebacken.

1346. Einfacher Radankuchen. Aus 2 Pfund (1 Kilogr.) Mehl, ungefähr 3 Schoppen (1 1/2 Liter) lauwarmer Milch, worin 12 Loth (180 Gr.) ausgelassene Butter zergangen sind, zwei Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, ebensoviel Rum, einem Theelöffel voll Salz und 8 Loth (120 Gr.) mit kalter Milch glatt verrührte Kunsthefe wird ein Teig gut abgeschlagen, während dem Schlagen werden 8 Loth (120 Gr.) große und gereinigte Rosinen damit vermischt. Der Teig wird sogleich in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, sobald der Teig der Form gleich ist — noch ungefähr 1 1/4 Stunde — wird solche in den Ofen gestellt und eine Stunde lang gebacken, alsdann auf ein Sieb oder Drahtbrett gestürzt und stark mit Zucker bestreut. — Anstatt den großen Rosinen, können auch Corinthen in den Teig gethan werden, oder auch von beiden Sorten die Hälfte. Siehe auch Einleitung zu diesem Abschnitt Seite 483.

1347. Kugelhupf auf französische Art (Gâteau à la Française). Zwei Pfund (1 Kilogr.) getrocknetes und gesiebtes Mehl werden in einem Kranze auf dem Backtisch auseinander gestrichen, dann mit 1 Pfund (1/2 Kilogr.) glatt gearbeiteter und in kleine Stücke geschnittener Butter, mit sechs ganzen Eiern und sechs Eiergelb, 3/4 Schoppen (3/8 Liter) süßem Rahm, fünf Eßlöffel voll Hefen, einem Theelöffel voll Salz und zwei Eßlöffel voll Orangenzucker (Nr. 1061) mit den Ballen der beiden Hände zu einem glatten Teig abgearbeitet. Wenn der Teig ganz zart ist, viele Luftblasen hat und sich leicht von der Tafel und den Händen loslöst, werden noch 12 Loth (180 Gr.) große und ausgekernte Rosinen nebst einem halben Glas Rum in den Teig verarbeitet, und derselbe wird dann in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Form gefüllt, nochmals zum Aufgehen warm gestellt und dann wie der Kugelhupf (Nr. 1344) gebacken.

1348. Ananas-Kranz (Croûte Ananas). Hierzu sind zweierlei Formen erforderlich, erstens eine glatte Kranzform von Blech, in der Höhe von 2 Zoll (5 Ctm.) und 8 Zoll (18 Ctm.) im Durchmesser, dann eine Becherform, ebenfalls von Blech, in der Höhe von 4 Zoll (9 Ctm.) und solchem Durchmesser, daß sie bequem in den mittleren, leeren Raum des Kranzes paßt. — 1/2 Pfund (1/4 Kilogr.) feines, getrocknetes und durchgesiebtes Mehl wird mit der nöthigen lauwarmen Milch und 1 Loth (15 Gr.) glattgerührter Kunsthefe angesetzt, wenn dies gehörig gegangen ist, fügt man 6 Loth (90 Gr.) ausgelassene Butter, 2 Loth (30 Gr.) gestoßenen Zucker, zwei ganze und zwei gelbe Eier und eine Messerspitze voll Salz bei, schlägt das Ganze recht schaumig ab, füllt die Masse in die mit Butter ausgestrichenen Formen ein, läßt abermals das Eingefüllte nachgehen und backt es dann zu schöner, goldgelber Farbe. Nach dem Garbacken, Umstürzen und Abkühlen wird zuerst der Kranz auf die zu Tische bestimmte Schüssel gegeben und mit einem scharfen und dünnen Messer, schief laufend in fingerdicke Scheiben geschnitten, so daß Scheibe an Scheibe bleibt und der Kranz nichts an seiner Gestalt verliert. Der andere Kuchen aus der Becherform wird unten an seiner breiten Seite glatt geschnitten und in den Kranz gestellt. Das Ganze wird mit Ananas-Scheiben reichlich belegt, und ebenso reichlich mit dem Ananas-Safte begossen, alsdann noch mit eingemachten Früchten verziert. Folgende Sauçe wird bei Tische mitservirt: Apricosen- oder Mirabellen-Marmelade wird mit Madeira zu einer Sauçe verrührt, im Sommer kalt, im Winter jedoch lauwarm gegeben.

1349. Apostelkuchen (Brioche). Zwölf bis vierzehn Loth (ca. 200 Gr.) getrocknetes und gesiebtes Mehl werden mit sechs Eßlöffel voll guter Hefe und dem nöthigen lauwarmen Wasser vermischt und mit den Händen zu einem glatten, feinblasigen Teig abgearbeitet, der eher zu weich als zu fest sein darf und sich leicht von den Händen und der Tafel loslösen muß. Er wird nun rund zusammengedreht, in eine mit Mehl bestäubte Casserolle oder sonst in ein passendes Geschirr gelegt, mit einer Serviette bedeckt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Hierauf wird aus 1 1/4 Pfund (5/8 Kilogr.) getrocknetem und

gesiebtem Mehl, das in einem Kranze über die Tafel gestrichen ist, aus 1 Pfund (1/2 Kilogr.) glatt gearbeiteter und in kleine Stücke geschnittener Butter, aus zwölf ganzen Eiern, acht Eßlöffeln voll süßem Rahm, einem Theelöffel voll Salz und zwei Eßlöffeln voll Zucker ein Teig zusammengeknetet, der dann mit dem zuerst angemachten Teige, nachdem derselbe um das Doppelte gestiegen ist, mittelst anhaltendem Uebereinanderschlagen, sehr genau vermengt wird. Derselbe muß ein glänzendes Aeußere haben, elastisch sein und sich leicht von den Händen und der Tafel loslösen. Er wird nun in einen runden Ballen zusammengedreht, in eine tiefe, mit Mehl bestreute hölzerne oder irdene Schüssel gelegt, mit einem Tuche bedeckt und im Sommer an einen kühlen, im Winter dagegen an einen warmen Ort gestellt. Dieser Teig muß wenigstens 12 Stunden vorher gemacht werden, es ist daher am besten, wenn man ihn des Abends macht und über Nacht stehen läßt; den folgenden Morgen in der Frühe wird der Teig, der zweimal so hoch aufgegangen sein muß, über die mit Mehl bestreute Tafel gestürzt, mehreremal übereinander geschlagen und wieder in die Schüssel zurückgelegt; nach 2 oder 3 Stunden wird das Zusammenschlagen nochmals wiederholt. Drei Theile von dem Teig werden nun rund zusammengedreht, auf ein Platfond oder Backblech gelegt, in der Mitte derselben wird mit der geballten Hand eine Vertiefung gemacht und das andere Stück Teig, das rund und etwas spitz zugeformt wurde, darauf gesetzt. Das Ganze wird mit verschlagenem Ei angestrichen und sogleich im mittelwarmen Ofen — ungefähr 1 1/2 Stunden — bis zu rothbrauner Farbe gebacken. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen wird der Kuchen — des schnellern Abkühlens wegen — auf ein Haarsieb gelegt. Er muß im Backen fast um das Doppelte größer geworden sein.

1350. Kleine Apostelkuchen (Petits brioches). Zu dem vorhergehenden Teig (Nr. 1349) wird statt gewöhnlichem Zucker Vanillezucker (Nr. 1063) genommen. Derselbe wird dann nach seinem Aufgehen und Beendigen zu kleinen Kuchen verarbeitet.

1351. Kleine Kugelhupfe (Petits babas). Ein jeder von den angegebenen Kugelhupfteigen (Nr. 1342—1347) kann in kleine mit Butter bestrichene und mit Zucker oder Kartoffelmehl

ausgestreute Formen gefüllt und nach dem Aufgehen, in ziemlich warmem Ofen, bis zu rothbrauner Farbe gebacken werden.

1352. Gefüllte Kipfeln. Ein Pfund (1/2 Kilogr.) getrocknetes und gesiebtes Mehl wird in einer tiefen Schüssel mit 3/4 Schoppen (3/8 Liter) lauwarmer Milch, worin 12 Loth (180 Gr.) Butter zergangen sind, mit vier ganzen Eiern, drei bis vier Eßlöffel voll guter Hefe, einem Theelöffel voll Salz und zwei Eßlöffel voll Zucker zu einem Teige gut abgeschlagen, der dann mit einem Tuche bedeckt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt wird. Nach einer Stunde, wenn der Teig aufgegangen ist, wird er auf die stark mit Mehl bestreute Tafel gestürzt, im Anfange mit den Händen auseinander gedrückt, dann aber mit dem Nudelholze halbfingerdick ausgetrieben, in 3 Zoll (7 Ctm.) breite Streifen geschnitten, und diese werden in gleichmäßige Dreiecke getheilt. In die Mitte eines jeden Dreiecks wird ein Theelöffel voll von einem beliebigen Eingemachten gelegt und dann, von der breiten Seite aus, der Teig übereinander gerollt, an beiden Enden zusammengebogen, auf ein Blech gelegt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, was in 3/4 Stunden geschehen sein kann. Die Kipfel werden alsdann mit verschlagenen Eiern, die mit etwas feinem Zucker vermischt sind, angestrichen und in einem nicht sehr heißen Ofen — ungefähr 20—25 Minuten — bis zu schöner Farbe gebacken. Zu den gewöhnlichen mürben Kipfeln wird der Teig aus 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl, 1 1/4 Schoppen (5/8 Liter) lauwarmer Milch, worin 8 Loth (120 Gr.) Butter zergangen sind, aus drei bis vier Eßlöffel voll guter Hefen, einem Theelöffel voll Salz und zwei Eßlöffeln voll Zucker gemacht, die übrige Behandlung ist wie bei den anderen Kipfeln. Man braucht sie auch nicht zu füllen.

Dieser Teig kann zu verschiedenem anderen Backwerk, wie zu Bretzeln, Kolatschen und dergleichen, sowie auch zu den verschiedenen Obstkuchen verwendet werden.

1353. Hefenwaffeln (Gaufres à la Flamande). Aus 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl, vier ganzen Eiern, einem Theelöffel voll Salz, einem Eßlöffel voll Zucker, aus 1 1/2—2 Schoppen (3/4—1 Liter) lauwarmer Milch, worin 8 Loth (120 Gr.) Butter zergangen sind, und aus drei bis vier Eßlöffeln voll Hefen wird

ein dickflüssiger Teig gut abgeschlagen, der dann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Sollte die angegebene Milch den Teig nicht hinreichend verdünnen, so wird noch mehr Milch nachgegossen. Wenn der Teig aufgegangen ist, wird das Waffeleisen in glühende Kohlen gelegt und, sobald es heiß ist, inwendig mit zerlassener Butter bestrichen und von dem Teige so viel hineingegossen, als nöthig ist, um dasselbe dünn zu bedecken. Das Eisen wird sogleich geschlossen, in die Gluth gelegt, nach einigen Minuten umgewendet und die Waffel zu gelbbrauner Farbe gebacken; nach dem Herausnehmen aus dem Eisen wird dieselbe stark mit Zucker und Zimmt oder sonst einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) bestreut und so lange warm gestellt, bis man Waffeln genug hat. Man gibt sie warm zu Tische.

1354. Hefenwaffeln auf andere Art. Aus einem Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl, 1 Schoppen (1/2 Liter) lauwarmer Milch, worin 18 Loth (280 Gr.) Butter zergangen sind, aus fünf ganzen Eiern und fünf Eiergelb, drei bis vier Eßlöffeln voll Hefe, drei Eßlöffeln voll Rum, einem Theelöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll Zucker wird ein dickflüssiger Teig gut abgeschlagen, der dann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Das Backen der Waffeln geschieht wie bei den vorhergehenden (Nr. 1353). Eine Hauptbedingung beim Backen aller Arten von Waffeln ist, daß immer ein gleichmäßiges, nicht zu starkes Feuer unterhalten und das Eisen nie kalt wird. Auch darf das Eisen nie schnell, sondern etwas langsam zugemacht werden, weil durch das schnelle Zusammenschlagen der Teig auseinandergespritzt wird und die Waffel während dem Backen Löcher bekommt.

Sieben- und dreißigster Abschnitt.

Kuchen und Torten, große und kleine Backereien.

a) Kuchen und Torten.

1355. Biscuitkuchen (Biscuit de Savoie). Ein halbes Pfund (250 Gr.) feingestoßener und gesiebter Zucker wird mit zehn Eiergelb eine halbe Stunde lang sehr schaumig gerührt, mit einem Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr 1060 oder 1061) gewürzt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 12 Loth (180 Gr.) Stärkmehl, genau untereinander gemischt, so daß man einen glänzenden, feinblasiger Teig hat, der in die dünn mit ausgelassener Butter bestrichene und mit feinem Zucker ausgestreute Biscuit- oder Rührkuchenform gefüllt und in einem abgekühlten Ofen sehr langsam — ungefähr eine Stunde — zu schöner Farbe gebacken wird. Nach dem Garbacken und Herausnehmen aus dem Ofen wird der Biscuitkuchen auf ein Haarsieb gestürzt, noch einige Minuten in die Oeffnung des Ofens gesetzt und dann kaltgestellt.

1356. Biscuitkuchen auf andere Art. Ein Pfund (1/2 Kilogr.) mit etwas Vanille feingestoßener und gesiebter Zucker wird mit sechszehn Eiergelb und acht Eiweiß, etwas Citronensaft eine Stunde lang mit der Schneeruthe geschlagen, alsdann kommt 1/2 Pfund (250 Gr.), durch ein Sieb getriebenes Stärkmehl dazu und man rührt das Ganze noch etwa 10 Minuten lang. Die Masse wird nun in die Form eingefüllt und gebacken, wie es in der vorhergehenden Nummer 1355 angegeben ist.

1357. Verzierter Biscuitkuchen (Biscuit de Savoie garnie). Der vorhergehende Biscuitkuchen (Nr. 1355) wird nach seinem gänzlichen Erkalten mit weißer Zuckerglasur (Nr. 1066) überall

glatt bestrichen, zum Abtrocknen einige Minuten in einen lauwarmen Ofen gestellt, und dann mit eigemachten Früchten verziert.

1358. Biscuitkuchen mit Rahmschnee (Biscuit à la Chantilly). Die Hohlung an einem Biscuitkuchen (Nr. 1355) wird nach dessen gänzlichem Erkalten noch mehr ausgeschnitten und beim Anrichten mit einem Rahmschnee (Nr. 1271) gefüllt.

1359. Biscuittorte (Tourte de biscuit). Aus ½ Pfund (250 Gr.) feingestoßenem Zucker und zehn Eierdottern wird eine Biscuitmasse recht schaumig gerührt, die mit einem Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) gewürzt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 12 Loth (180 Gr.) Stärkmehl, mittelst leichtem Umrühren, genau untereinander gemischt wird, so daß man einen glänzenden, feinblasigen Teig hat, der in zwei, sogenannte Tortenblech, die dünn mit Butter ausgestrichen sind, gleichmäßig vertheilt und im abgekühlten Ofen zu dunkelgelber Farbe, in ungefähr 20 Minuten gebacken wird. Nach dem Garbacken und Erkalten wird einer von den Kuchen mit irgend einer beliebigen Früchte-Marmelade bestrichen und der andere Kuchen darauf gesetzt. Die Oberfläche wird entweder mit feinem Zucker bestreut, oder mit einer von den Zuckerglasuren glasirt und mit eingemachten Früchten geschmackvoll verziert.

1360. Punschtorte (Tourte au ponche). Die Biscuitmasse (Nr. 1355) wird in große Papierkapseln oder in ein mit Butter bestrichenes Backblech, das einen fingerdicken Rand hat, gefüllt und im abgekühlten Ofen zu schöner Farbe gebacken. Nach dem Backen wird dieser Kuchen umgestürzt und nach dem gänzlichen Erkalten gleichgroße Scheiben daraus geschnitten. Die einzelnen Scheiben werden mit einer beliebigen Marmelade bestrichen, mit Rum bespritzt und übereinander gesetzt, so daß man wenigstens fünf Lagen übereinander hat; das Ganze wird nun nochmals glatt zugeschnitten, überall mit der Punschglasur Nr. 1072 bestrichen und zum Abtrocknen warm gestellt. Diese Torte wird alsdann mit eingemachten Früchten geschmackvoll verziert.

Man kann dieser Torte auch eine viereckige oder achteckige Form geben, dann wird der Biscuit in gleichmäßige viereckige

Stücke geschnitten, diese mit Marmelade bestrichen, mit Rum bespritzt, übereinander gesetzt und mit einem dünnen Messer nochmals glatt zugeschnitten, und die vier Ecken werden etwas abgestumpft. Das Glasiren und Verzieren geschieht wie oben.

Zum Bespritzen der Biscuits kann statt des Rumes auch Madeirawein angewendet werden, dann wird aber zum Glasiren weiße Zuckerglasur (Nr. 1066) genommen.

1361. Mandelkuchen. Dazu gehören 1/2 Pfund (250 Gr.) Butter, ebensoviel feingestoßener Zucker, ebensoviel Mehl, ebensoviel ganz fein geschnittene Mandeln und etwas feingestoßener Zimmt.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann kömmt die Hälfte des Zuckers und Zimmts und der Mandeln und alles Mehl hinzu. Dies zusammen wird mit zwei Eiern vermehrt und wohl verrührt, die Masse wird nun auf ein, mit Butter bestrichenes, Blech aufgestrichen und mit der zurückgelassenen Hälfte des Zuckers, Zimmts und der Mandeln überstreut und in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken. Zu beachten ist es, daß dieser Kuchen noch ganz warm zerschnitten werden muß.

1362. Mandelbiscuit (Biscuit de Savoie aux amandes). Zehn Loth (150 Gr.) geschälte und mit Eiweiß sehr fein geriebene Mandeln werden mit 1/2 Pfund (250 Gr.) feinem Zucker und fünfzehn Eiergelb 1/2 Stunde hindurch sehr schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 10 Loth (150 Gr.) Stärkmehl, mittelst leichtem Umrühren, genau vermischt, in die dünn mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, gebacken und beendigt wie der Biscuitkuchen Nr. 1355.

Zwei Loth (30 Gr.) bittere Mandeln dazu genommen, geben diesem Kuchen einen sehr angenehmen Geschmack.

1363. Mandeltorte (Tourte aux amandes). Die vorhergehende Mandelmasse Nr. 1362 wird in ein hierzu bestimmtes, dünn mit Butter bestrichenes und mit feinem Zucker ausgestreutes Tortenblech gefüllt und im abgekühlten Ofen — ungefähr eine Stunde — zu schöner Farbe gebacken. Nach dem Garbacken und gänzlichen Abkühlen wird diese Torte mit feinem Zucker bestreut oder mit einer beliebigen Zuckerglasur (Nr. 1060—1062) be-

strichen, zum Abtrocknen einige Minuten warm gestellt und dann mit eingemachten Früchten verziert.

1364. Chocoladebiscuit (Biscuit au chocolat). Zwölf Loth (180 Gr.) feingeriebene Chocolade werden mit 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker und fünfzehn Eiergelb 1/2 Stunde hindurch sehr schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 8 Loth (120 Gr.) Stärkmehl, genau vermischt, in eine mit ausgelassener Butter bestrichene Rührkuchenform oder in ein Tortenblech gefüllt und eine Stunde lang, im abgekühlten Ofen, langsam gebacken.

1365. Farbige Biscuittorte (Tourte royale). Die Hälfte der bis zum Einfüllen fertigen Biscuitmasse (Nr. 1355) wird mit Spinatgrün (Nr. 895) gefärbt und jeder Theil für sich in große Papierkapseln gefüllt und im abgekühlten Ofen langsam gargebacken. Gleichzeitig muß auch Chocolademasse (Nr. 1364) angerührt werden, die ebenfalls in Papierkapseln gefüllt und langsam gebacken wird. Nach dem Garbacken wird das Papier von den Biscuits abgenommen, und nach dem Erkalten werden die einzelnen Kuchen in gleichgroße viereckige Stücke — von sechs bis sieben Zoll (ca. 15 Ctm.) — geschnitten, mit einer beliebigen Marmelade bestrichen und übereinander gesetzt. Das Ganze wird nochmals mit einem scharfen und dünnen Messer glatt zugeschnitten und an den vier Ecken abgestumpft. Die Oberfläche wird mit feinem Zucker bestreut oder mit weißer Zuckerglasur (Nr. 1066) bestrichen und nach einigem Abtrocknen mit eingemachten Früchten verziert.

1366. Glasirte Chocoladetorte (Tourte à la Lyonaise). Zwölf Loth (180 Gr.) feingeriebene Chocolade werden mit einem halben Pfund (250 Gr.) gestoßenem Zucker und fünfzehn Eiergelb 1/2 Stunde hindurch schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 8 Loth (120 Gr.) Stärkmehl, durch leichtes Umrühren, genau vermischt. Diese Masse wird in zwei, dünn mit Butter ausgestrichene Tortenbleche gleichmäßig vertheilt und im Ofen, bei mittelmäßiger Hitze, ungefähr 20 Minuten lang, gebacken.

Nachdem die Kuchen aus dem Ofen genommen und abgekühlt sind, wird der eine davon mit einer beliebigen Früchte-Marmelade

bestrichen und der andere Kuchen darauf gelegt. Das Ganze wird dann mit einer Chocoladeglasur glasirt (Nr. 1071).

1367. Schwarzbrodtorte (Tourte au pain bis). Ein halbes Pfund (250 Gr.) gestoßener Zucker wird mit 12 Loth (180 Gr.) Mandeln, die mit Eiweiß sehr fein gerieben sind, mit fünfzehn Eiergelben und einem Eßlöffel voll Rum sehr schaumig gerührt, mit einer Messerspitze voll gestoßenen Gewürznelken, noch einmal so viel Zimmt, einem Theelöffel voll geriebener Citronenschale, nebst in sehr kleine Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschalen — von jedem einen starken Eßlöffel voll — gewürzt. Nun wird das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß mit 8 Loth (120 Gr.) feingestoßenem Schwarzbrod, mittelst leichtem Umrühren, genau unter die Masse vermischt und dieselbe in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech oder sonst eine passende Form gefüllt und im abgekühlten Ofen sehr langsam 1 1/4 Stunde gebacken. Nach dem Garbacken und Abkühlen der Torte wird die Oberfläche mit der gekochten Chocoladeglasur (Nr. 1071) begossen und nach einigem Abtrocknen mit eingemachten Früchten verziert.

Will man die Schwarzbrodtorte sehr schwarz haben, so werden der Masse, gleich vom Anfange, noch 1 1/2 Loth (23 Gr.) geriebene Chocolade beigegeben.

Das Schwarzbrod muß schon den Tag vorher in dünne Scheiben geschnitten, im warmen Ofen gelb geröstet, dann gestoßen und durch ein feines Haarsieb gesiebt worden sein.

1368. Schwarzbrodtorte auf andere Art (Tourte au pain bis à l'Allemande). Dazu gehören 8 Loth (120 Gr.) geröstetes Schwarzbrod, 1/2 Pfund (250 Gr.) weißer Zucker, zwölf bis dreizehn Eier, 1/2 Loth (8 Gr.) feiner Zimmt, sechs Gewürznelken, der vierte Theil einer Muskatnuß, 1/2 Pfund (250 Gr.) geriebene Mandeln, 4 Loth (60 Gr.) Pomeranzenschale und ebensoviel Citronat.

Der gestoßene und feingesiebte Zucker wird 1/4 Stunde mit dem gelben der Eier sorgfältig gerührt, dann werden die feingeriebenen Mandeln dazu gethan und dies abermals wieder eine starke Viertelstunde gerührt. Ein paar Stunden zuvor muß das geröstete, gestoßene und fein gesiebte Schwarzbrod mit etwas rothem Wein

angefeuchtet worden sein und solches kommt nun, sobald die Mandeln mit der Masse ganz vereinigt sind, ebenfalls, sammt Zimmt, gestoßenen Gewürznelken, geriebener Muskatnuß, der feingeschnittenen Pomeranzenschale und dem feingeschnittenen Citronat ebenfalls in die Masse, ebenso der steife Schnee der Eier. Die Form wird nun mit Butter bestrichen, mit Reibbrod bestreut und die Masse bei gelindem Feuer gebacken. Nach dem Garbacken und Abkühlen der Torte wird die Oberfläche mit der weißen Zuckerglasur begossen und nach einigem Abtrocknen nach Belieben mit eingemachten Früchten verziert.

Zu dieser Masse wird ein großes Tortenblech erfordert.

1369. Schwarzbrodtorte mit Rahmschnee (Tourte au pain bis à la Chantilly). Die Schwarzbrodmasse (Nr. 1367) wird in eine Rührkuchenform oder sonst eine passende Form gefüllt und im abgekühlten Ofen sehr langsam gebacken. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen wird der Kuchen über ein Haarsieb gestürzt, nach dem gänzlichen Verkühlen wird die innere Oeffnung noch mehr ausgehöhlt und beim Anrichten mit einem beliebigen Rahmschnee (Nr. 1271) gefüllt; das Ganze wird dann nochmals mit feinem Zucker bestreut.

1370. Chocoladetorte (Tourte au chocolat). In 1/2 Pfund (250 Gr.) schaumig gerührte Butter werden nach und nach zwölf Eiergelb verrührt, die dann mit 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker, ebensoviel feingestoßenen Mandeln und 8 Loth (120 Gr.) feingeriebener Chocolade vermischt und mit einer Messerspitze voll gestoßenen Nelken und noch einmal soviel Zimmt gewürzt werden. Das Ganze wird noch eine Zeitlang fortgerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß vermengt, in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gefüllt und im abgekühlten Ofen, fünf Viertelstunden gebacken. Nach dem Garbacken und Abkühlen der Torte wird sie entweder ganz einfach mit feinem Zucker bestreut, oder mit einer von den Chocoladeglasuren (Nr. 1060 oder 1061) glasirt und dann mit eingemachten Früchten verziert.

1371. Sandtorte (Gâteau à la Madelaine). In 1 Pfund (1/2 Kilogr.) schaumig gerührte Butter werden nach und nach zwölf Eiergelb geschlagen, dieses dann noch mit 1 Pfund (1/2 Kilogr.)

feinem Zucker und ebensoviel Stärkmehl vermischt, und mit zwei Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) und einer Messerspitze voll Salz gewürzt. Das Ganze wird nun noch eine Stunde lang sehr schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, in ein dünn mit Butter bestrichenes und mit feinem Zucker bestreutes Tortenblech gefüllt und langsam im abgekühlten Ofen 1 ½ Stunden gebacken. Nach dem Garbacken wird die Torte auf ein Haarsieb gelegt, damit sie schneller abkühle, und dann mit feinem Zucker bestreut. Man kann dieselbe auch in ihrer Mitte quer durchschneiden, die untere Hälfte mit einer beliebigen Marmelade bestreichen, die andere Hälfte wieder darauf legen, die Oberfläche mit weißer Zuckerglasur (Nr. 1066) glasiren und — nach dem Abtrocknen im lauwarmen Ofen — mit eingemachten Früchten verzieren.

Die Masse eignet sich gut zu den so beliebten kleinen Sandmuscheln. Hierzu werden die kleinen Muschel- oder Melonen-Förmchen ganz dünn mit Butter ausgestrichen und halb voll von der Masse eingefüllt. Nach dem Garbacken werden sie umgestürzt und mit feinem Zucker bestreut.

1372. Sandtorte auf andere Art (Tourte à la Madelaine d'une autre manière). Zu ½ Pfund (250 Gr.) schaumig gerührter, süßer oder auch ausgelassener Butter kommt ebensoviel feingestoßener Zucker, dessen Geschmack durch das Abreiben an einer Citrone, oder durch etwas mitgestoßene Vanille erhöht ist. Wenn der Zucker mit der Butter so lange gerührt ist, bis er Blasen wirft, dann gießt man einen knappen Eßlöffel voll Weingeist dazu und rührt noch sechs ganze Eier und zuletzt noch ½ Pfund (250 Gr.) Stärkmehl dazu. Die Masse wird nun noch so lange gerührt, bis sie wieder Blasen bekömmt, dann fügt man noch einen halben Eßlöffel voll Weingeist hinzu. Die Form wird nun mit frischer Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse eingefüllt und ¾ Stunden, in nicht zu heißem Ofen, gebacken. Man kann diese Torte, wie die vorhergehende, mit Früchten verzieren oder auch nur mit feinem Zucker bestreuen.

1373. Kartoffeltorte (Gâteau aux pommes de terre). Eine gute Sorte mehligte, große Kartoffeln — 20 bis 25 Stück — werden in ihrer Schale gekocht oder besser im Ofen gebraten,

dann geschält und, nach ihrem gänzlichen Erkalten, auf dem Reibeisen gerieben. 18 Loth (280 Gr.) solcher geriebenen Kartoffeln werden nach und nach mit zwölf Eiergelb und 12 Loth (180 Gr.) Zucker in ebensoviel schaumig gerührte Butter vermischt; das Ganze wird mit einem Eßlöffel voll Rum, einem Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) und einer Messerspitze voll gestoßenem Zimmt gewürzt und noch $^1/_2$ Stunde lang fortgerührt, alsdann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, in ein mit Butter bestrichenes und mit braunem Reibbrod bestreutes Tortenblech gefüllt, glatt gestrichen und langsam $1^1/_4$ Stunde gebacken. Aus dem Ofen kommend, wird sogleich der Ring davon genommen und die Torte, des schnelleren Abkühlens wegen, auf ein Haarsieb gelegt und stark mit feinem Zucker bestreut.

1374. Macaronentorte (Tourte au macarons). Drei Viertelpfund (370 Gr.) süße und $^1/_4$ Pfund (120 Gr.) bittere und geschälte Mandeln (Nr. 1074) werden ganz trocken grob gestoßen oder besser auf einem Reibeisen gerieben. Sie werden nun in eine tiefe Schüssel gethan, mit in sehr kleine Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschale, von jedem 2 Loth (30 Gr.), einem Theelöffel voll Citronensaft, einer Messerspitze voll gestoßenem Zimmt und einem Theelöffel voll feingehackter Citronenschale gewürzt, dann mit dem fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß gut vermischt und in ein mit Obladen belegtes Tortenblech gestrichen, stark mit feinem Zucker bestreut und im abgekühlten Ofen sehr langsam zu schöner Farbe gebacken. Man kann diese Torte auch, bevor sie in den Ofen kommt, mit eingemachten Früchten belegen und sie damit garbacken.

1375. Citronentorte (Tourte au citron). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, 8 Loth (120 Gr.) frische Butter ebensoviel Zucker, zwei ganze Eier und zwei Eiergelb und eine Messerspitze voll Salz werden auf dem Backtische zu einem Teige verarbeitet; nach einigem Ruhen werden drei Theile davon stark messerrückendick ausgerollt und ein dünn mit Butter bestrichenes Tortenblech damit ausgelegt, der Boden wird hier und da mit der Messerspitze durchstochen und der Rand gleich zugeschnitten. Während der Zeit müssen fünf bis sechs große Aepfel geschält,

auf einem Reibeisen gerieben, mit der feingehackten Schale und dem Safte von drei Citronen, mit 14 Loth (220 Gr.) Zucker und fünf Eiergelb genau untereinander gemischt worden sein, und dieses in das ausgelegte Tortenblech gestrichen werden. Der übrige Teig wird dünn ausgerollt und die Torte damit bedeckt, der Rand wird fest zusammengedrückt, nochmals glatt zugeschnitten und überbogen, mit abgeschlagenem Ei leicht angestrichen und dann im Ofen zu rothbrauner Farbe gebacken. Einige Minuten vor dem völligen Garbacken wird die Torte stark mit feinem Zucker bestreut.

Diese Torte kann auch geflochten werden (s. **Apricosentorte von Butterteig**. Nr. 1318).

1376. Regententorte (Tourte à la régent). Von 12 Loth (180 Gr.) Mehl, ebensoviel Butter, 8 Loth (120 Gr.) Zucker, 6 Loth (90 Gr.) mit Eiweiß feingeriebenen Mandeln und zwei ganzen Eiern wird auf dem Backtisch ein Teig zusammengearbeitet und nach einigem Ruhen messerrückendick ausgerollt. Derselbe wird nun in ein dünn mit Butter bestrichenes Tortenblech gelegt, der Boden hier und da mit der Messerspitze durchstochen, mit einem beliebigen Eingemachten belegt, dann mit der Masse zu der Mandeltorte (Nr. 1363) vollgefüllt und im abgekühlten Ofen langsam zu schöner Farbe gebacken. Nach dem Backen und Abkühlen der Torte wird sie mit feinem Zucker bestreut.

1377. Gerührte Johannisbeerentorte (Tourt au groseille à l'Allemande). Ein dünn mit Butter bestrichenes Tortenblech wird mit dem messerrückendick ausgerollten mürben Teige (Nr. 1085 bis 1088) ausgelegt und der Boden hier und da mit der Messerspitze durchstochen. Nun wird $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) süße und $^1/_4$ Pfund (120 Gr.) bittere, geschälte Mandeln, die mit Eiweiß feingestoßen sind, in einer Schüssel mit $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) feinem Zucker, neun Eierdottern und der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone schaumig gerührt, alsdann mit 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) eingemachter Johannisbeeren, wovon der Syrup etwas abgelaufen ist, und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Diese Masse wird in das ausgelegte Tortenblech gegossen und bei mittelstarkem Feuer zu schöner Farbe ge-

backen. Statt der Johannisbeeren können auch Himbeeren oder sonst ein anderes Eingemachtes genommen werden.

1378. Reistorte (Tourte au riz). Acht Loth (120 Gr.) blanschirter Reis werden in 1 Schoppen (1/2 Liter) kochenden, weißen Wein, worin ein Stück ganzer Zimmt ist, gethan und darin langsam gekocht. Wenn der Reis weich und ganz trocken ist, wird er vom Feuer genommen, mit 14 Loth (220 Gr.) Zucker versüßt, mit dem Saft und der dünn abgeriebenen Schale von zwei Citronen, nebst in sehr kleine Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschale, von jedem einen Eßlöffel voll, gewürzt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird der Reis in ein dünn mit Butter bestrichenes und mit mürbem Teig (Nr. 1085 bis 1088) ausgelegtes Tortenblech gefüllt, wieder mit einer dünn ausgerollten Platte Teig bedeckt und wie die Citronentorte (Nr. 1375) beendigt und gebacken.

1379. Wiener Speckkuchen (Tourte à la Viennoise). Ein halbes Pfund (250 Gr.) geschälte und mit dem nöthigen Rosenwasser feingeriebene Mandeln werden mit 1/2 Pfund (250 Gr.) feingestoßenem Zucker, der dünn abgeriebenen Schale von einer und dem Safte von drei Citronen, nebst 1/2 Schoppen (1/4 Liter) weißem Wein genau vermischt und auf dem Feuer, unter anhaltendem Rühren, so lange gekocht, bis sich die Mandeln von der Casserolle loslösen; nach dem gänzlichen Erkalten werden sie in ein mit demselben Teige wie bei der Citronentorte Nr. 1375, ausgelegtes Tortenblech gestrichen und in einem ziemlich warmen Ofen gebacken. Nach dem Garbacken und Abkühlen der Torte wird von vier Eiweiß ein nicht sehr fester Schnee geschlagen, der stark messerrückendick auf die Torte gestrichen und mit einigen Eßlöffeln voll Anis und ebensoviel grobgestoßenem Candiszucker bestreut wird. Das Ganze wird mit feinem Zucker bestreut und zum Abtrocknen einige Minuten in einen warmen Ofen gestellt.

1380. Linzer Torte (Gâteau à la Madelaine aux confitures). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) gesiebtes Mehl wird auf dem Backtische mit 1/2 Pfund (250 Gr.) frischer Butter, mit ebensoviel geschälten und mit Eiweiß feingeriebenen Mandeln, ebensoviel Zucker, vier Eiergelb, zwei Eßlöffel voll Rum, einem halben Theelöffel voll gestoßenem Zimmt, einer Messerspitze voll Salz

und der dünn abgeriebenen Schale von einer Citrone zu einem Teige zusammengeknetet, mit einem Tuche bedeckt und eine Stunde lang an einen kühlen Ort ruhig hingelegt. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Hälfte des Teiges zu einer stark zweimesserrücken-dicken, runden Platte ausgerollt, die ohne Falten in ein leicht mit Butter bestrichenes Tortenblech gelegt und dann mit einer beliebigen Marmelade bestrichen wird. Aus dem anderen, etwas dünner, wie zur ersten Platte, ausgerollten Teige werden nun schmale Streifchen geschnitten und die Torte damit geflochten (s. Apricosentorte von Butterteig. Nr. 1318). Die allenfalls am Rande hervorstehenden Streifen Teig werden gleichgeschnitten und das Ganze ringsum mit einem fingerbreiten Streifen Teig belegt; nun wird die Torte mit verschlagenem Ei angestrichen, mit feinem Zucker bestreut und im abgekühlten Ofen sehr langsam — ungefähr eine Stunde — zu gelbbrauner Farbe gebacken. Das Zusammenkneten und dann das spätere Verarbeiten des Teiges muß bei warmem Wetter an einem kühlen Ort und etwas schnell vor sich gehen, weil sonst die Butter unter den Händen schmilzt und der Teig dann als mißrathen (verbrannt) anzusehen ist.

1381. **Kirschentorte** (Tourte aux cerises). Zwei Pfund (1 Kilogr.) frische Kirschen (Weichseln) werden von ihren Stielen gezupft, ausgekernt, mit feinem Zucker bestreut und einstweilen zurückgestellt. Nun wird ein mürber Teig (Nr. 1085—1088) gemacht, wozu noch 8 Loth (120 Gr.) Zucker genommen werden. Nach einigem Ausruhen wird dieser Teig zweimesserrückendick ausgerollt und zwei gleichgroße runde Platten daraus geschnitten; die eine davon wird auf das Backblech gelegt, mit der Messerspitze hier und da durchstochen, dünn mit zerdrückten Macaronen, Biscuits oder auch nur mit Semmelbröseln bestreut und mit den Kirschen — die auf ein Sieb geschüttet wurden, damit aller Saft davon laufen kann — etwas dick belegt, doch so, daß ringsum ein fingerbreiter Rand bleibt, der mit verschlagenem Ei angestrichen wird. Die Kirschen werden mit gestoßenem Zimmt und etwas Citronenzucker bestreut, und dann wird die andere Platte Teig darüber gelegt, der Rand niedergepreßt und über sich gebogen. Das Ganze wird mit Ei angestrichen, mit feinem

Zucker bestreut und mit der Messerspitze hier und da eine kleine Oeffnung gemacht und die Torte in nicht sehr heißem Ofen zu schöner Farbe gebacken. Nach einigem Abkühlen wird sie mit einem dünnen Messer vom Bleche gelöst und auf die bestimmte Schüssel angerichtet.

Man kann diese Torte auch flechten (s. Apricosentorte von Butterteig. Nr. 1318).

Alle Torten, die mit Teig belegt sind, bekommen während dem Backen gerne Blasen, sobald sich daher eine solche zeigt, muß man, während der Teig noch weich ist, mit der Messerspitze hineinstechen, damit die darin verschlossene Luft einen Ausweg findet.

1382. Kirschentorte mit Rahmguß (Tourte aux cerises à l'Allemande). Es wird ein mürber Teig (Nr. 1085 oder 1088) gemacht, wozu noch 8 Loth (120 Gr.) Zucker genommen werden; nach einigem Ausruhen wird derselbe zweimesserrückendick ausgerollt und ein Tortenblech damit belegt, so daß man einen zweifingerbreiten aufrechtstehenden Rand hat. Der Boden wird mit zerdrückten Macaronen oder Biscuits und einigen feingehackten Mandeln bestreut, mit der Messerspitze hier und da durchstochen und dick mit ausgesteinten und gezuckerten Kirschen (Nr. 1381) belegt, mit einigen Eßlöffeln voll Citronenzucker (Nr. 1060) bestreut und in nicht sehr heißem Ofen gebacken. Wenn die Torte zur Hälfte gebacken ist, so wird folgender Guß, der während der Zeit gemacht wurde, darauf gegossen: Drei Eßlöffel voll Mehl, ebensoviel Zucker, ein Theelöffel voll gestoßener Zimmt und ebensoviel feingehackte Citronenschale werden mit sechs Eiergelb und ½ Schoppen (¼ Liter) saurem Rahm glatt und schaumig verrührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, auf die Torte gefüllt, und diese dann damit völlig gargebacken. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen wird der Ring sogleich weggenommen und die Torte nach dem Abkühlen auf die bestimmte Schüssel angerichtet und mit feinem Zucker bestreut.

1383. Zwetschentorte (Tourte aux prunes) und

1384. Mirabellentorte (Tourte aux mirabelles). Diese beiden Torten können ganz wie die zwei vorhergehenden Kirschentorten (Nr. 1381 oder 1382) gemacht werden.

1385. Apricosentorte (Tourte d'abricots). Die Apricosen werden von einander gespalten, geschält und mit feinem Zucker bestreut, die Kerne werden aufgeschlagen, die Haut davon abgezogen (s. Mandeln. Nr. 1074) und in einigen Eßlöffeln voll geklärtem Zucker (Nr. 1046) gekocht. Nun wird ein mürber Teig (Nr. 1085 oder 1088), der noch mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker vermischt ist, gemacht; nach einigem Ruhen wird er zwei messerrückendick ausgerollt und zwei gleichgroße runde Platten daraus geschnitten. Die eine der Platten wird auf ein Blech gelegt, mit zerdrückten Biscuits oder Macaronen und einigen feingehackten Mandeln bestreut, hier und da mit der Messerspitze durchstochen und nun mit den Apricosen dicht belegt, doch so, daß ringsum ein fingerbreiter leerer Rand bleibt, der mit verschlagenem Ei angestrichen wird; die Apricosen werden nochmals mit feinem Zucker und mit ihren Kernen, die aus dem Syrup genommen sind, bestreut. Nun wird die andere Platte Teig glatt und ohne Falten über die Apricosen gelegt, der Rand niedergedrückt und über sich gebogen, das Ganze mit verschlagenem Ei angestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, es wird mit der Messerspitze hier und da eine kleine Oeffnung in den Teig gemacht und die Torte wird alsdann in einem nicht sehr heißen Ofen langsam zu schöner Farbe gebacken.

1386. Pfirsichtorte (Tourte aux pèches) wird ganz wie die vorhergehende Apricosentorte (Nr. 1385) zubereitet.

1387. Aepfeltorte (Tourte aux pommes). Zwölf große Aepfel werden geschält, von einander gespalten, das Kernhaus davon genommen und in dünne Scheiben geschnitten; sie werden dann mit feinem Zucker bestreut, mit einigen Eßlöffeln voll Rum begossen und einstweilen zurückgestellt. Nun wird ein mürber Teig (Nr. 1085—1088), wozu noch 8 Loth (120 Gr.) Zucker genommen sind, gemacht; nach einigem Ruhen wird derselbe zwei messerrückendick ausgerollt und zwei gleichgroße runde Platten daraus geschnitten. Die eine der Platten wird auf das Backblech gelegt, mit der Messerspitze hier und da durchstochen und dann mit den Aepfeln belegt, doch so, daß ringsum ein fingerbreiter leerer Rand bleibt, der mit verschlagenem Ei angestrichen wird. Die Aepfel werden mit einigen Eßlöffeln voll reinge-

waschener kleinen Rosinen (Nr. 1081), mit etwas feingestoßenem Zimmt und der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone bestreut. Jetzt wird die andere Platte darauf gelegt, der Rand ringsum niedergepreßt und dann über sich gebogen, das Ganze wird mit verschlagenen Eiern angestrichen, mit feinem Zucker bestreut, es wird mit der Messerspitze hier und da in den Teig eine kleine Oeffnung gemacht und die Torte im abgekühlten Ofen zu schöner Farbe gebacken.

1388. Aepfeltorte auf andere Art (Tourte au marmelade de pommes). Zwölf geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Aepfel werden in einer passenden Casserolle mit 4 Loth (60 Gr.) Butter und 6 Loth (90 Gr.) Zucker auf schwachem Feuer weichgedämpft, dann glatt verrührt — nöthigenfalls durch ein Haarsieb getrieben — mit feingeschnittenem Citronat und Pomeranzenschale, von jedem zwei Eßlöffel voll, mit drei Eßlöffel voll reingewaschenen kleinen Rosinen (Nr. 1081), einem Theelöffel voll abgeriebener Citronenschale und der Hälfte so viel feinem Zimmt vermischt. Nach dem gänzlichen Abkühlen werden diese Aepfel auf die ausgerollte Platte Teig fingerhoch aufgestrichen und die Torte wird dann wie die vorhergehende (Nr. 1387) beendigt.

Diese, sowie die drei vorhergehenden Torten können auch geflochten werden (siehe Apricosentorte von Butterteig. Nr. 1318).

1389. Aepfeltorte mit Zuckerschnee (Tourte aux pommes, méringues). Ein dünn mit Butter bestrichenes Tortenblech wird mit mürbem Teig ausgelegt (s. Kirschentorte mit Rahmguß. Nr. 1382), dann mit der abgekühlten Aepfelmarmelade (s. Aepfeltorte. Nr. 1388) fingerdick bestrichen und im ziemlich warmen Ofen gebacken. Während der Zeit wird von vier Eiweiß und $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Zucker ein Zuckerschnee (Nr. 1073) gemacht, die Hälfte davon wird, nach dem völligen Garbacken der Torte, auf dieselbe glatt gestrichen, die andere Hälfte wird in eine Spritze gefüllt und damit eine passende Verzierung auf die Torte gespritzt; das Ganze wird alsdann mit feinem Zucker bestreut und in einen lauwarmen Ofen gestellt, bis der Zuckerschnee eine gleichmäßige hellgelbe Farbe hat. Nach dem Heraus-

nehmen und nach einigem Abkühlen wird diese Torte behutsam vom Blech losgelöst und auf die bestimmte Schüssel angerichtet.

1390. Aepfeltorte mit Rahmguß (Tourte aux pommes à l'Allemande). Es wird ein dünn mit Butter bestrichenes Tortenblech mit Teig ausgelegt, der Boden wird hier und da mit der Messerspitze durchstochen, mit zerdrückten Macaronen oder Biscuits bestreut und mit geschälten und in Viertel geschnittenen Aepfeln, die vorher gezuckert sind, dicht belegt, mit einigen Eßlöffeln voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) und mit vier Eßlöffeln voll reingewaschener kleinen Rosinen (Nr. 1081) bestreut und mit 1 1/2 Loth (23 Gr.) klein gebröckelter frischer Butter belegt. Die Torte wird sogleich in einen ziemlich warmen Ofen gestellt, nach Verlauf von einer halben Stunde, wenn nämlich die Aepfel weich sind, wird ein Guß (s. Kirschentorte mit Rahmguß. Nr. 1382) darauf gegossen und das Ganze nun langsam fertig gebacken.

1391. Norwegische Aepfeltorte (Tourte aux pommes à la Jojo). Sechs große geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Aepfel werden in einem irdenen Gefäß mit 4 Loth (60 Gr.) Butter, 6 Loth (90 Gr.) Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, einem Theelöffel voll gestoßenem Zimmt und 1/2 Schoppen (1/4 Liter) weißem Wein zum Feuer gesetzt und so halb gargedämpft. Während dieser Zeit muß der Topf öfters geschwungen werden, damit die Aepfel nicht am Boden anhängen, denn die Aepfel dürfen nicht aufgerührt werden, weil die Scheibchen ganz bleiben sollen. Wenn nun die Aepfel verkühlt sind, verrührt man sechs Eiergelb mit einer halben Tasse Milch, gibt zwei feingestoßene Zwieback und den festen Schnee von sechs Eiweiß dazu, und wenn dies mit den gedämpften Aepfeln gut vermischt ist, gibt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Tortenform und backt sie zu schöner Farbe. Diese Torte wird mit feinem Zucker bestreut zu Tische gegeben.

1392. Quittentorte mit Brodguß (Tourte aux coins à l'Allemande). Fünf bis sechs schöne Quitten werden geschält, das Kernhaus davon genommen, in dünne Scheiben geschnitten,

in Wasser weichgekocht, dann abgeschüttet und durch ein Haarsieb getrieben. Dieses Mark wird mit dem nöthigen Zucker versüßt und mit Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) gewürzt. Nun wird ein dünn mit Butter bestrichenes Tortenblech mit mürbem Teig (Nr. 1085), wozu noch 8 Loth (120 Gr.) Zucker genommen sind, dünn ausgelegt, mit der Quittenmarmelade fingerdick bestrichen und im nicht zu heißen Ofen halb gargebacken. Während dessen wird folgender Guß zubereitet: Zwölf Loth (180 Gr.) Zucker werden mit etwas feinem Zimmt, Citronenschale und acht Eiergelb schaumig gerührt, dann mit 8—9 Loth (ca. 130 Gr.) geriebenem Milchbrod und dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt und sogleich auf die Torte gegossen, und dieselbe langsam zu schöner Farbe gargebacken.

1393. Mirabellentorte mit Mandelguß (Tourte aux mirabelles à l'Allemande). Es wird ein dünn mit Butter bestrichenes Tortenblech mit mürbem Teige (Nr. 1085), worunter noch 8 Loth (120 Gr.) Zucker gemischt sind, dünn ausgelegt. Der Boden wird dünn mit zerbrochenen Biscuits oder Zwieback oder auch nur mit Reibbrod bestreut, mit ausgesteinten und gezuckerten Mirabellen dick belegt und im nicht zu heißen Ofen halb gargebacken, dann mit nachfolgendem Guß bestrichen, stark mit feinem Zucker bestreut und bis zu rothbrauner Farbe vollends gargebacken.

Ein halbes Pfund (250 Gr.) geschälte und mit sechs Eiweiß feingeriebene Mandeln werden mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker und einem Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) verrührt und dann noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß von sechs Eiern vermischt.

1394. Traubentorte (Tourte aux raisins). Fünf Eßlöffel voll vom feinsten Mehl werden mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker, 4 Loth (60 Gr.) süßer Butter, drei ganzen Eiern und drei Eiergelb mit 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) kalter Milch vermischt und auf dem Feuer zu einem zarten Brei abgerührt, der dann in ein anderes Geschirr umgeleert und mit 2 Pfund (1 Kilogr.) abgepflückter und recht reifer Weintrauben, nebst einem Theelöffel voll Citronenzucker vermischt wird. Gleichzeitig wird aus einem halben Pfund (250 Gr.) Mehl, 8 Loth (120 Gr.) frischer Butter,

ebensoviel Zucker, einer Messerspitze voll Salz, zwei ganzen Eiern und zwei Eiergelb, auf dem Backtisch ein Teig zusammengeknetet. Nach einigem Ruhen wird der Teig ausgerollt und damit die Wände und der Boden eines Tortenblechs ausgefüttert, der Crème mit den Weintrauben wird nun in das ausgelegte Tortenblech stark zollhoch ($2\frac{1}{2}$ Ctm.) eingefüllt und im ziemlich heißen Ofen gebacken. Wenn der Crème durchaus kocht und sich auf der Oberfläche der Torte braune Stellen zeigen, wird dieselbe behutsam herausgenommen und ruhig hingestellt, nach Verlauf von einer halben Stunde wird das Tortenblech abgenommen, damit die Torte schneller abkühlen kann. Beim Anrichten wird sie stark mit feinem Zucker bestreut.

1395. Johannisbeerentorte (Tourte aux groseilles). Bereite diese Torte von weißen Johannisbeeren wie die vorhergehende Traubentorte.

1396. Himbeerentorte (Tourte aux framboises). Auch diese Torte wird von reifen Himbeeren in allen Stücken so behandelt wie die Traubentorte Nr. 1394.

1397. Norwegische Stachelbeertorte (Tourte de groseilles vertes à la Ziska). Drei Schoppen ($1\frac{1}{2}$ Liter) gute, reingewaschene noch nicht völlig reife Stachelbeeren lasse man in siedendem Wasser einmal aufkochen und schütte sie dann auf ein Sieb, damit das Wasser davon ablaufen kann. Man koche nun während dieser Zeit $\frac{3}{4}$ Pfund (370 Gr.) Zucker mit einem Theelöffel voll feingestoßenem Zimmt und der Hälfte so viel fein abgeriebener Citronenschale und $\frac{1}{2}$ Schoppen ($\frac{1}{4}$ Liter) weißem Wein zu einem dicken Syrup ein, gebe die Stachelbeeren nun dazu und lasse sie darin aufkochen und alsdann verkühlen. Während dieser Zeit rühre man $\frac{1}{4}$ Pfund (120 Gr.) frische Butter schaumig und gebe dazu, nach und nach, zehn Eiergelb, $\frac{1}{4}$ Pfund (120 Gr.) feingestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund (250 Gr.) feingeriebene Mandeln und vier Stück feingestoßene Zwieback. Wenn dies Alles gut vereinigt ist, gebe man die Beeren dazu, ebenso den Schnee von sechs bis acht Eiweiß, fülle dann gleich diese Masse in die mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Tortenform ein und backe sie langsam zu schöner Farbe. Nach ihrem Garbacken wird diese Torte mit feinem Zucker bestreut.

1398. Torte mit Eingemachtem (Tourte aux confitures). Aus mürbem Teige (Nr. 1085—1089), der zweimesserrückendick ausgerollt ist, werden zwei gleichgroße runde Platten, nach der Größe der Schüssel, ausgeschnitten. Die eine der Platten wird auf das Backblech gelegt, mit der Messerspitze hier und da durchstochen und mit einem beliebigen Eingemachten, wovon der Syrup abgelaufen ist, bestrichen, doch so, daß ringsum ein fingerbreiter leerer Rand bleibt, der mit verschlagenem Ei angestrichen wird. Die andere Platte Teig wird nun ohne Falten darauf gelegt, der Rand leicht niedergedrückt und über sich zusammen gebogen; das Ganze wird mit verschlagenem Ei angestrichen, mit feinem Zucker bestreut, es wird mit der Messerspitze hier und da eine kleine Oeffnung in den Teig gemacht und die Torte im mittelwarmen Ofen zu schöner Farbe gebacken.

1399. Torte mit Eingemachtem und Zuckerschnee (Tourte aux confitures, méringues). Bereite diese Torte mit einem beliebigen Eingemachten oder mit einer Marmelade, wie die Aepfeltorte mit Zuckerschnee (Nr. 1389).

1400. Rahmtorte oder spanische Windtorte (Tourte-méringues au crême fouettée). Das Eiweiß von zehn Eiern wird mit einem Stäubchen Salz zu sehr festem Schnee geschlagen und dann mit 1 ½ Pfund (¾ Kilogr.) vom feinsten Zucker, der durch ein Seidensieb gesiebt ist, mittelst leichtem Umrühren, genau vermischt. Von dieser Masse wird auf ein mit Wachs bestrichenes oder mit Papier belegtes Backblech, nach der Größe der Schüssel, ein runder Kuchen, den Boden der Torte bildend, halbfingerdick aufgestrichen und ringsum auf den Rand ein fingerdicker Reif gespritzt. Nun wird auf ein anderes, gleichfalls mit Wachs bestrichenes oder mit Papier belegtes Blech, genau nach der Größe des Bodens, ein anderer fingerdicker runder Reif gespritzt und in der Mitte mit ebenso dicken Fäden, kreuzweis über einander überzogen, so daß es einem Gitter ähnlich sieht. Beide Kuchen werden mit feinem Zucker bestreut und im schwach geheizten Ofen sehr langsam zu hellgelber Farbe gebacken, alsdann werden sie vom Blech behutsam losgelöst, der eine Kuchen, der den Boden bildet, wird sogleich auf die zur Tafel bestimmte Schüssel gethan, der Deckel auf ein anderes Geschirr gelegt und

Beides einstweilen an einen trockenen Ort gestellt. Beim Anrichten wird der Boden der Torte zweifingerdick mit Rahmschnee (Nr. 1271), der mit Vanillezucker Nr. 1063 versüßt ist, angefüllt, mit dem Deckel belegt und sogleich zu Tische gegeben.

Man kann diese Torte auch auf folgende Art machen: Aus der oben angegebenen Masse werden über ein mit Wachs bestrichenes oder mit Papier belegtes Blech sechs bis acht gleichgroße fingerdicke runde Reife von 1 1/2 Zoll (3 1/2 Ctm.) Breite gemacht, so daß, wenn der ganze Reif 8 Zoll (19 Ctm.) im Durchmesser hat, die leere Mitte 5 Zoll (12 Ctm.) mißt. Die Ringe werden mit feinem Zucker bestreut, im schwach geheizten Ofen sehr langsam zu hellgelber Farbe gebacken, sie werden dann behutsam vom Bleche gelöst, jedesmal zwei und zwei an der untern Seite mit einer beliebigen Marmelade bestrichen, zusammengesetzt und dann genau über einander gelegt, beim Anrichten wird die Mitte mit Rahmschnee (Nr. 1271), der mit Vanillezucker (Nr. 1063) versüßt ist, angefüllt.

1401. Ringeltorte mit Eingemachtem (Tourte montée aux confitures). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) gesiebtes Mehl wird auf dem Backtisch im Kranze auseinander gestrichen und dann mit 1/2 Pfund (250 Gr.) in kleine Stückchen geschnittener Butter, 1/4 Pfund (120 Gr.) Zucker, einer Messerspitze voll Salz und der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone, nebst zwei Eiergelb und drei Eßlöffel voll frischem Wasser oder weißem Wein zu einem Teige zusammengeknetet. Nach einigem Ruhen wird dieser Teig stark zweimesserrückendick ausgerollt und drei gleichgroße runde Kuchen, von 8 Zoll (20 Ctm.) im Durchmesser, ausgeschnitten und auf ein Backblech gelegt; zwei dieser Kuchen werden dann mit einem runden Ausstecher, von 4 Zoll (10 Ctm.) im Durchmesser ausgestochen, so daß dadurch runde Kränze entstehen, die 2 Zoll (5 Ctm.) in der Breite haben; sie werden nun alle drei mit der Messerspitze hier und da durchstochen, mit verschlagenem Ei dünn angestrichen, mit feinem Zucker bestreut und in einem mittelheißen Ofen zu gelbbrauner Farbe gebacken. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen werden sie sogleich rundum glatt zugeschnitten, nach einigem Abkühlen vom Bleche losgelöst und einstweilen bei Seite gestellt. Aus dem Uebrigen zusammenge-

schlagenen und stark zweimesserrückendick ausgerollten Teige werden mit einem runden Ausstecher, der 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser hat, kleine Plättchen ausgestochen, die nochmals mit einem kleinern, ¾ Zoll (2 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher durchbrochen werden; die dadurch entstandenen Ringchen werden über ein Backblech gereiht, leicht mit verschlagenem Ei angestrichen und im mittelheißen Ofen zu schöner Farbe gebacken; nach dem Garbacken — so lange die Ringchen noch warm sind — werden sie nochmals mit dem zuerst gebrauchten Ausstecher ausgestochen, damit alle genau die gleiche Größe haben. Nun wird der ganze Kuchen, der den Boden der Torte bildet, mit einem beliebigen Eingemachten bis zum zweifingerbreiten leeren Rande belegt, der äußere Rand wird ringsum mit den Ringchen, die schönere Seite nach außen hin, eins an das andere im schönen Kranze aufrecht stehend, besetzt, indem man zuerst ein Ringchen in zum Bruch gekochten Zucker (Nr. 1052), der in einem Zuckerlöffel auf glühender Asche zur Hand steht, taucht und dasselbe schnell auf den äußern Rand der Platte stellt. Nach einigen Augenblicken ist der Zucker hart geworden und das Ringchen steht fest, nun werden die anderen Ringchen, eins nach dem anderen, jedesmal unten, wo sie aufzustehen kommen, und an der Seite, wo sie das nebenstehende Ringchen berühren, in den Zucker getaucht und aufgesetzt. Ganz auf dieselbe Weise wird jetzt der große Reif mit den Ringchen besetzt und der innere Rand mit Eingemachtem belegt. Der zuerst aufgesetzte Boden wird nun behutsam auf die zur Tafel bestimmte Schüssel angerichtet, mit dem aufgesetzten Ringe besetzt, den man mit einigen Tropfen Zucker befestigt, dieser wird wieder mit dem anderen Ringe belegt und mit eingemachten Früchten verziert.

Das Aufsetzen der Ringe muß etwas schnell vor sich gehen, weil sich sonst der Zucker im Löffel zu sehr färbt; sollte dieses eintreten, oder der Zucker vielleicht gar trocken werden (absterben), so muß man frischen Zucker kochen.

1402. Ringeltorte mit Rahmschnee (Tourte montée à la Chantilly). Die vorhergehende Torte (Nr. 1401), ohne Eingemachtes, wird beim Anrichten mit Rahmschnee (Nr. 1271), der mit etwas Vanillezucker (Nr. 1063) versüßt ist, gefüllt.

1403. Englischer Kuchen (Twelfth-Cake or Bride-Cake). Hierzu braucht man 2 Pfund (1 Kilogr.) Butter, ebensoviel feinen Zucker, ebensoviel Mehl, 18 Eier, 2 Pfund (1 Kilogr.) gereinigte und abgetrocknete kleine Rosinen, in dünne Scheiben geschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen, von jedem ein halbes Pfund (250 Gr.), ebensoviel geschälte und feingehackte Mandeln, die dünn abgeriebene Schale von zwei Citronen, eine halbe geriebene Muskatnuß, einen Theelöffel voll gestoßenen Zimmt, ebensoviel Jngwer, eine Messerspitze voll Salz und zwölf Eßlöffel voll Rum oder Franzbranntwein.

Die Butter wird an einem warmen Orte sehr schaumig gerührt, dann nach und nach die Eier, der Zucker, das Mehl und die Rosinen, jedesmal Eßlöffelweise, unter immerwährendem Rühren, damit vermischt, so daß man 2 Stunden Zeit dazu gebraucht; zuletzt kommt das Gewürz, der Rum und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, das Ganze wird nochmals gut untereinander gemischt, in handhohe große Papierkapseln oder ein Tortenblech gefüllt und im abgekühlten Ofen 4—5 Stunden lang gebacken. Nach dem Garbacken und Abkühlen wird die Oberfläche dick mit Schaumzuckerglasur (Nr. 1073) bestrichen, mit feinem Zucker bestreut, zum Abtrocknen warm gestellt und alsdann mit eingemachten Früchten verziert.

b) Große und kleine Backereien.

1404. Straßburger Brod (Pain de Strasbourg). Die vorhergehende Masse (Nr. 1403), die im Ganzen etwas weniger stark im Gewürze gehalten ist, wird in breite, vierfingerhohe Papierkapseln gefüllt und darin 4—5 Stunden langsam gebacken. Nach dem Backen wird das Papier von den Kuchen losgelöst und diese werden auf ein Haarsieb gelegt. Nach dem gänzlichen Verkühlen werden sie in zwei messerrückendicke Schnitten getheilt, die auf ein Backblech gelegt und im Ofen getrocknet werden.

1405. Nougat oder Croquante (Nougat). Ein Pfund (½ Kilogr.) geschälte Mandeln werden der Länge nach so dünn als möglich geschnitten und im Ofen, auf einem Bleche, zu gleichmäßiger hellgelber Farbe geröstet, alsdann werden in einem

Zuckerlöffel, auf starkem Kohlenfeuer, $^3/_4$ Pfund (370 Gr.) Zucker zu Caramel (Nr. 1053) gekocht, indem man den zuerst geschmolzenen Zucker mittelst einem neuen Kochlöffel immer wieder unter den anderen verrührt; sobald er anfängt sich zu färben, werden die warmen Mandeln hineingeschüttet, gut untereinander gemengt, der Löffel wird sogleich vom Feuer genommen und die Mandeln werden auf ein dünn mit süßem Mandelöl oder auch Rosenöl bestrichenes Blech geschüttet, messerrückendick auseinander gepreßt und eine dünn mit Oel bestrichene Form — am liebsten eine Melonenform — damit ausgedrückt, indem man die Mandeln auf passende Streifen schneidet und diese mittelst einer Citrone fest in die Form preßt. Die ganze Arbeit muß schnell vor sich gehen, denn fangen die Mandeln an kalt zu werden, so brechen sie unter den Händen, und das Auslegen ist nicht mehr möglich. Ist die Form vollkommen ausgefüttert, so wird sie behutsam umgestürzt und der Croquante auf eine runde Platte Zuckerteig (Nr. 1091), die vorher schon gebacken ist, mit einigen Tropfen Caramel befestigt. Die Platte muß ringsum drei fingerbreit größer sein, als der Croquante ist, dieser Rand wird mit irgend einer kleinen Backerei zierlich belegt. Wurde der Croquante in einer Melonenform gemacht, so ist es gut, wenn man zwei dressirt hat, die dann mit Caramel zusammengesetzt werden, so daß sie eine ganze Melone bilden. Es ist nicht rathsam, mehr denn 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Mandeln auf einmal zu verarbeiten, hat man mehr nothwendig, so ist es gut, wenn die Arbeit wiederholt wird, dabei ist darauf zu sehen, daß Alles eine gleichmäßige rothe Farbe bekommt, sowie der Zuckerlöffel jedesmal wieder reingewaschen werden muß.

1406. Kleine Nougat (Petits nougats). Die vorhergehende Nougatmasse (Nr. 1405) wird wie dort auf ein dünn mit Oel bestrichenes Blech geschüttet, mit einem ebenfalls dünn mit Oel bestrichenen Nudelwalker messerrückendick ausgerollt und dann, mit einem dünnen Messer, in fingerlange und fingerbreite Streifen getheilt, welche Arbeit ebenfalls schnell vor sich gehen muß; oder man drückt die Masse in kleine mit Oel bestrichene Förmchen aus, die dann nach ihrem Umstürzen jedesmal zwei und zwei mit einigen Tropfen Caramel (Nr. 1053) zusammengesetzt werden.

Diese, sowie die vorhergehende Nougats sind mancher Verzierung fähig, so werden z. B. einige Loth sehr grüne Pistazien (Nr. 1078) geschält, fein stiftähnlich geschnitten, mit ebensoviel Grobzucker (Nr. 1054) vermischt und in der Oeffnung eines Ofens getrocknet, und dann auf das dünn mit Oel bestrichene Blech gestreut, auf welches dann die Nougats ausgerollt werden.

Selbstverständlich ist hier unter dem Wort „Oel" nur süßes Mandelöl oder sonst ein ätherisches Oel verstanden.

1407. Kleine Biscuittörtchen (Petits biscuits). Ein Viertelpfund (120 Gr.) gestoßener und gesiebter Zucker wird mit vier Eiergelb sehr schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 3 Loth (45 Gr.) Stärkmehl oder Kartoffelmehl vermischt und in kleine mit Butter bestrichene und mit feinem Zucker bestreute Förmchen gefüllt, die in einem nicht zu warmen Ofen zu schöner Farbe, ungefähr 20—25 Minuten, gebacken werden. Nach dem Garbacken werden die Biscuits aus ihren Förmchen genommen und nach ihrem Abkühlen auf die zur Tafel bestimmte Schüssel hoch aufdressirt.

Man kann diese Biscuits mit einem jeden beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) würzen. Die Förmchen dürfen nur zur Hälfte angefüllt werden.

1408. Kleine Mandelbiscuittörtchen (Petits biscuits d'amandes). Vier Loth (60 Gr.) geschälte und mit Eiweiß feingeriebene Mandeln werden mit 8 Loth (120 Gr.) gestoßenem und gesiebtem Zucker und vier Eiergelb sehr schaumig gerührt, alsdann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 2 Loth (30 Gr.) Stärkmehl oder Kartoffelmehl vermischt, in die mit Butter bestrichenen und mit feinem Zucker ausgestreuten Förmchen gefüllt, gebacken und beendigt wie die kleinen Biscuittörtchen Nr. 1407.

1409. Biscuit in Papierkapseln (Biscuits à la Reine). Aus 7 Loth (110 Gr.) gestoßenem und gesiebtem Zucker, einem Loth (15 Gr.) Vanillezucker (Nr. 1063) und 8 Eiergelb wird eine Biscuitmasse angerührt, die mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst drei Eßlöffel voll Rahmschnee (Nr. 1271) und 4 Loth (60 Gr.) Stärkmehl vermischt und in kleine eigens

hierzu gemachte Papierkapseln gefüllt werden. Die Kapseln werden auf ein Blech, nicht zu dicht aneinander, gesetzt, stark mit feinem Zucker oder weißem Grobzucker (Nr. 1054) bestreut und im abgekühlten Ofen zu rothbrauner Farbe gebacken.

1410. Biscuitbogen (Gaufres de biscuits). Die Biscuitmasse Nr. 1407 wird auf ein mit Butter bestrichenes Backblech zweimesserrückendick gleichmäßig aufgestrichen, mit einigen Loth geschälten und fein stiftähnlich geschnittenen Mandeln dicht bestreut und dann im ziemlich warmen Ofen gebacken; sobald der Kuchen anfängt sich zu färben, so wird das Blech herausgenommen und der Kuchen wird mit einem dünnen Messer in gleichmäßige viereckige Stücke getheilt, die 1 ½ Zoll (3 ½ Ctm.) breit und 3 Zoll (7 Ctm.) lang sind, das Blech kommt sogleich wieder in den Ofen, bis die Schnitten eine rothgelbe Farbe haben. Sie werden nun sogleich, so lange sie noch ganz heiß sind, über ein dünnes Rollholz gebogen und einige Zeit so gehalten, damit sie ihre Form nicht verlieren. Bei dergleichen Arbeiten sollen immer zwei Personen damit beschäftigt sein, damit es schneller von der Hand gehe, denn sobald die Schnitten anfangen sich abzukühlen, so lassen sie sich nicht mehr biegen und brechen unter der Hand.

1411. Biscuitroulade (Roulade de biscuits). Aus einem Viertelpfund (120 Gr.) Zucker, einem Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) und sechs Eierdottern wird eine Biscuitmasse schaumig gerührt, unter welche später das zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst 6 Loth (90 Gr.) feinem Mehl vermischt wird. Die Masse wird auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, zweimesserrückendick, gleichmäßig aufgestrichen und im ziemlich heißen Ofen zu gelbrother Farbe gebacken. Das Blech wird dann sogleich herausgenommen, der Kuchen von allen Seiten glatt zugeschnitten, mit einem dünnen Messer vom Bleche losgelöst, geschickt umgewendet, mit einer beliebigen Marmelade bestrichen und nun über sich zusammengerollt; man schneidet diese Rolle nochmals an den beiden Enden glatt zu, und stellt sie zum Abtrocknen noch einige Minuten in den warmen Ofen. Nach ihrem Abkühlen wird sie mit weißer Zuckerglasur (Nr. 1066) bestrichen, nochmals zum Abtrocknen warm gestellt und dann mit eingemachten Früchten schön verziert. Man kann auch die Roulade,

ohne sie zu glasiren, mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, diese in schönem Kranze anrichten und mit feinem Zucker bestreuen.

Vortheilhaft läßt sich diese Biscuitroulade auch noch in verschiedener anderer Gestalt geben, z. B. Biscuitroulade mit Weinsauçe; demzufolge wird die Biscuitroulade, nachdem solche gebacken ist, in dünne Scheiben geschnitten, auf der zu Tische bestimmten Schüssel im schönen Kranze angerichtet und warm gestellt; beim Anrichten wird die Weinsauçe Nr. 65 zur Hälfte darüber gegossen, die andere Hälfte extra dazu servirt.

Im Sommer kann die Biscuitroulade, nachdem solche geschnitten und gleichfalls im schönen Kranze angerichtet und kalt gestellt wurde, mit irgend einer beliebigen kalten Obstsauçe (Nr. 72, 73, 74) begossen zu Tische gegeben werden.

1412. Dressirte Biscuits oder Fingerbiscuits (Biscuits). Drei Viertelpfund (370 Gr.) gestoßener und gesiebter Zucker wird mit zwölf Eierdottern eine Stunde lang sehr schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst $^3/_4$ Pfund (370 Gr.) feinem Mehl, genau vermischt. Aus dieser Masse werden auf ein mit Papier belegtes Backblech, mittelst einem Trichter, fingerlange Biscuits dressirt, die stark mit feinem Zucker bestreut und im ziemlich warmen Ofen zu schöner Farbe gebacken werden. Nach einigem Abkühlen werden sie mit einem dünnen Messer geschickt vom Papier gelöst.

Die Biscuits können mit einem jeden beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) gewürzt werden.

1413. Butterbiscuits, Genoise (Génoises). Ein Viertelpfund (120 Gr.) geschälte und mit Eiweiß sehr fein geriebene Mandeln werden mit 12 Loth (180 Gr.) gestoßenem Zucker, ebensoviel feinem Mehl und sechs Eiergelb und zwei ganzen Eiern schaumig gerührt, es werden dann noch, nach und nach, 12 Loth (180 Gr.) geklärte und wieder abgekühlte Butter damit genau vermischt, das Ganze wird mit einer Messerspitze voll Salz, einem Eßlöffel voll Rum und ebensoviel Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) gewürzt. Diese Masse wird auf ein sehr dünn mit Butter bestrichenes Blech, das einen fingerdicken Rand

hat, gleichmäßig gestrichen und im abgekühlten Ofen zu gelbrother Farbe gebacken. Das Blech wird nun herausgenommen und der Kuchen wird in kleine passende Stücke geschnitten oder mit einem beliebigen Ausstecher ausgestochen. Man legt die geschnittenen oder ausgestochenen Stückchen auf einen Bogen Papier und stellt sie zum völligen Abtrocknen in einen warmen Ofen. Diese Schnitten werden meistens nach ihrem Abkühlen mit irgend einer beliebigen Zuckerglasur (Nr. 1066—1073) bestrichen und mit eingemachten Früchten verziert. Man kann die Genoise auch vor ihrem Backen mit Grobzucker oder feingeschnittenen Mandeln oder Pistazien, oder auch mit kleinen Rosinen bestreuen.

1414. Russische Törtchen (Tartelettes à la Russe). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker, zehn Eiergelb und ein Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) werden recht schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 12 Loth (180 Gr.) Stärkmehl, unter leichtem Umrühren, vermischt, auf ein mit Butter bestrichenes Randblech fingerdick aufgestrichen und im nicht zu heißen Ofen zu gelber Farbe gebacken. Dieser Kuchen wird auf ein anderes Blech gestürzt, mit Arrak oder Rum bespritzt, mit Apricosenmarmelade bestrichen und nun mittelst eines scharfen Messers in gleichmäßige, 3 Zoll (7 Ctm.) lange und 1 Zoll ($2^1/_2$ Ctm.) breite Stücke geschnitten, die mit folgender Mischung dick bestreut werden: $^1/_4$ Pfund (120 Gr.) geschälte und feingehackte Mandeln, 6 Loth (90 Gr.) Grobzucker Nr. 1054, ebensoviel kleine Rosinen Nr. 1081, 4 Loth (60 Gr.) feingeschnittener Citronat, ein Eßlöffel voll Citronenzucker Nr. 1060 und ein Theelöffel voll Zimmtzucker Nr. 1064. Diese Ingredienzien werden alle gut untereinander gemischt.

1415. Magdalenentörtchen (Pétits gâteaux à la Madelaine). Sechzehn Loth (250 Gr.) Zucker und 14 Loth (220 Gr.) Mehl werden mit vier Eiergelb und sechs ganzen Eiern, nebst zwei Eßlöffel voll Rum, einer Messerspitze voll Salz und einem Eßlöffel voll Citronen- oder Orangenzucker (Nr. 1060 oder 1061) verrührt und dann noch mit 16 Loth (250 Gr.) geklärter und wieder abgekühlter Butter genau vermischt. Die Masse wird in kleine flache Förmchen, die mit Butter ausgestrichen, und mit

feinem Zucker bestreut sind, gefüllt und langsam zu rothgelber Farbe gebacken.

1416. Gebrühte Küchelchen (Petits choux). Drei Viertelschoppen ($^3/_8$ Liter) Wasser oder Milch wird mit 10 Loth (150 Gr.) Butter, 2 Loth (30 Gr.) Zucker und einem Stäubchen Salz in einer flachen Casserolle aufgekocht, dann werden 18 Loth (280 Gr.) feines Mehl hineingeschüttet und unter starkem Umrühren, auf schwachem Feuer zu einem glatten Teig abgebrüht, bis er sich von der Casserolle loslöst. Nach einigem Abkühlen werden, nach und nach, acht bis neun ganze Eier genau in den Teig verrührt und davon mittelst einem Eßlöffel, runde Küchelchen, von der Größe eines Eierdotters, auf ein Blech gesetzt, dieselben werden mit geschälten und feingehackten Mandeln, die mit etwas feinem Zucker vermischt sind, dick bestreut und im nicht zu heißen Ofen — eine halbe Stunde — zu rothbrauner Farbe gebacken. Statt der Mandeln können sie auch mit Grobzucker (Nr. 1054) bestreut werden.

1417. Gebrühte und gefüllte Küchelchen (Petits choux garnis aux confitures). Die vorhergehenden Küchelchen (Nr. 1416) werden, nachdem sie gebacken und abgekühlt sind, neben an der Seite aufgeschnitten, mit einem beliebigen Eingemachten gefüllt und gehäuft angerichtet.

1418. Kleines Prinzessenbrod (Pain à la duchesse). Ein Schoppen ($^1/_2$ Liter) süßer Rahm oder gute Milch wird mit acht Loth (120 Gr.) Butter, einem Stäubchen Salz und 4 Loth (60 Gr.) Zucker aufgekocht, dann wird $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) feines Mehl dazu geschüttet und, unter anhaltendem starken Rühren, auf schwachem Feuer zu einem zarten Teig abgerührt, bis sich derselbe von der Casserolle loslöst. Nach einigem Abkühlen werden, nach und nach, vier ganze Eier und vier Eiergelb genau in den Teig verrührt und von demselben, auf der mit Mehl bestäubten Tafel, gleich große, fingerlange und fingerdicke Würstchen geformt, die nicht zu nahe aneinander auf ein Backblech gelegt, mit verschlagenen Eiern leicht bestrichen und mit feinem Zucker stark bestreut werden. Sie kommen dann sogleich in den Ofen, wo sie bei schwachem Feuer — eine halbe Stunde — zu schöner Farbe gebacken werden. Nach dem Herausnehmen aus

dem Ofen werden sie vom Bleche mit einem dünnen Messer losgeschnitten, nach ihrem Abkühlen neben an der Seite gespalten, mit einem beliebigen Eingemachten gefüllt und gehäuft angerichtet.

1419. Gebrühte Ringchen (Gimblettes au gros sucre). Aus dem vorhergehenden Teige (Nr. 1418) werden auf ein Backblech, etwas weit von einander, mit einem Eßlöffel runde nußgroße Häufchen gesetzt, diese werden mit verschlagenem Ei angestrichen und mit dem Stiel eines hölzernen Rührlöffels zu kleinen Kränzchen geformt, indem man den in verschlagenes Ei getauchten Stiel in die Mitte eines jeden Häufchens steckt und nun denselben in erweiterten Kreisen so lange umdreht, bis man gleichmäßige Ringchen hat, welche mit feingeschnittenen Mandeln, die mit feinem Zucker vermischt sind, stark bestreut und dann im abgekühlten Ofen zu schöner Farbe gebacken werden. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen werden sie mit einem dünnen Messer behutsam vom Bleche losgelöst, jedesmal zwei und zwei unten mit einer Marmelade bestrichen, zusammengesetzt und zierlich angerichtet.

Diese Ringchen können auch, statt mit Mandeln, mit Grobzucker oder auch nur stark mit feinem Zucker bestreut werden.

1420. Gebrühte Törtchen mit Apricosenmarmelade (Petits choux aux abricots). Der gebrühte Teig (Nr. 1418) wird in kleine mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt, die Oberfläche mit Ei angestrichen und mit dem Finger, der in verschlagenes Ei getaucht ist, wird in der Mitte eines jedes Förmchens eine Höhlung gemacht, die mit Apricosenmarmelade angefüllt wird. Die Törtchen werden nun mit feinem Zucker bestreut und im Ofen langsam zu gelbrother Farbe gebacken, alsdann werden sie umgestürzt, mit Zucker bestreut, über die bestimmte Schüssel erhöht angerichtet und warm zu Tische gegeben.

Die zu dieser Backerei nöthigen Förmchen dürfen nicht über 1 Zoll (2 ½ Ctm.) hoch sein, und oben, als in ihrer größten Breite, nicht über 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser haben.

1421. Gebrühte Käseküchelchen (Ramequin). Ein Schoppen (½ Liter) süßer Rahm oder Milch wird in einer etwas flachen

Casserolle mit 4 Loth (60 Gr.) Butter aufgekocht, dann mit 12 Loth (180 Gr.) Mehl vermischt und auf schwachem Feuer, unter anhaltendem starken Rühren, zu einem glatten Teig abgebrüht, bis sich derselbe von dem Boden der Casserolle loslöst. Er wird nun in ein anderes Geschirr umgeleert, mit 4 Loth (60 Gr.) kleingebröckelter Butter, ebensoviel geriebenem Parmesankäs und drei bis vier ganzen Eiern gut verrührt, mit dem nöthigen Salz, etwas wenigem Zucker und einer Messerspitze voll weißem Pfeffer gewürzt und zuletzt noch mit 6 Loth (90 Gr.) in sehr kleine Würfel geschnittenem Schweizerkäs und drei Eßlöffel voll Rahmschnee (Nr. 1271) ohne Zucker vermischt. Von dieser Masse werden, mittelst eines Eßlöffels, runde, eierdottergroße Häufchen, etwas entfernt von einander, auf ein Backblech gesetzt, diese mit Ei angestrichen und im mittelwarmen Ofen zu rothgelber Farbe gebacken. Nach ihrem Garbacken werden sie sogleich vom Bleche losgelöst, gehäuft angerichtet und warm zu Tische gegeben.

1422. Gebrühte Käseküchelchen mit Macaronis (Ramequin à la Némours). In die vorhergehenden Käseküchelchen (Nr. 1421) wird, nachdem sie gebacken sind, oben eine Oeffnung geschnitten und diese mit sehr heißen Macaronis, wie sie Nr. 1179 zubereitet sind, angefüllt; sie werden nun mit geriebenem Parmesankäs und braunen Semmelbröseln bestreut, auf jedes Küchelchen wird ein kleines Stückchen Butter gelegt und eine glühende Schaufel darüber gehalten, bis der Käs anfängt zu schmelzen, und dann werden sie sogleich zu Tische gegeben.

1423. Kleine Mandeltörtchen (Tartelettes aux amandes). Es werden kleine runde Förmchen, von 1 Zoll (2½ Ctm.) Höhe und 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser, mit dünn ausgerolltem mürbem Teige (Nr. 1085—1088) oder Abfällen von Butterteig belegt. Nun werden 8 Loth (120 Gr.) geschälte und mit Eiweiß feingeriebene Mandeln mit ebensoviel Zucker, sechs Eiergelb und einem Eßlöffel voll Citronenzucker schaumig gerührt, dann mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 5 Loth (75 Gr.) Mehl vermischt und in obige mit Teig ausgelegte Förmchen eingefüllt. In ein jedes Förmchen muß vorher ein halber Theelöffel voll von einem beliebigen Eingemachten gelegt werden; man bestreut sie hierauf mit stiftähnlich geschnittenen Mandeln und

feinem Zucker, und backt sie sogleich im mittelwarmen Ofen zu schöner Farbe. Nach dem Backen werden sie aus ihren Förmchen genommen, auf ein Haarsieb zum Abkühlen gestellt und dann gehäuft angerichtet.

1424. Törtchen mit Eingemachtem gefüllt (Tartelettes aux confitures). Es werden kleine runde Förmchen mit dünn ausgerolltem mürben Teige (Nr. 1085—1088) ausgefüttert, dann mit einem beliebigen Eingemachten gefüllt, der obere Rand wird mit verschlagenem Ei angestrichen und jedes Törtchen mit einem ausgestochenen Plättchen Teig genau belegt, dieser wird ringsum zusammengepreßt und leicht über sich gebogen, und der allenfalls hervorstehende Teig wird vorher glatt abgeschnitten. Sie werden nun alle mit verschlagenem Ei angestrichen, es wird in die Mitte eines jeden Deckels, mit der Messerspitze, eine kleine Oeffnung gemacht und die Törtchen werden im mittelwarmen Ofen zu rothgelber Farbe gebacken. Nach ihrem Garbacken und nach einigem Abkühlen werden sie behutsam aus ihren Förmchen genommen, stark mit feinem Zucker bestreut, schön angerichtet und kalt zu Tische gegeben.

Sehr schön sehen die Törtchen aus, wenn man sich die Mühe gibt und sie mit strohhalmdünnen Streifchen Teig überflechtet (s. Apricosentorte von Butterteig. Nr. 1318).

Die dazu nöthigen Förmchen dürfen nur $\frac{1}{2}$ Zoll ($1\frac{1}{4}$ Ctm.) hoch sein und $1\frac{1}{2}$, höchstens 2 Zoll (4—5 Ctm.) im Durchmesser haben.

1425. Apricosentörtchen (Tartelettes aux abricots). Die Apricosen werden geschält, von einander gespalten und im geklärten Zucker (Nr. 1046) halb weichgekocht — auf zwölf Apricosen rechnet man 8 Loth (120 Gr.) Zucker, — sie werden dann aus ihrem Syrup gelegt und einstweilen kalt gestellt, die Apricosenkerne müssen aufgeschlagen, den Mandeln gleich geschält, von einander gespalten und in den Syrup geworfen werden, der auf die Hälfte eingekocht wird. Nun werden kleine, mit Butter bestrichene Förmchen (s. Törtchen mit Eingemachtem gefüllt. Nr. 1424) mit mürbem Teig ausgefüttert, ein jedes wird mit einer halben Apricose, die schöne Seite nach oben hin, belegt, der Rand mit Ei angestrichen, ringsum mit einem schmalen

Streifen Teig belegt, nochmals mit Ei angestrichen, mit feinem Zucker bestreut und im heißen Ofen, etwas schnell, zu schöner Farbe gebacken. Nach dem Backen und nach einigem Abkühlen werden die Törtchen aus den Förmchen genommen, ein jedes wird mit etwas Syrup begossen, mit einem halben Apricosenkerne belegt, zierlich angerichtet und kalt oder warm servirt.

1426. Pfirsichtörtchen (Tartelettes aux pêches). Werden ganz wie die vorhergehenden Apricosentörtchen (Nr. 1425) bereitet.

1427. Aepfeltörtchen (Tartelettes aux pommes). Auch diese werden wie die Apricosentörtchen (Nr. 1425) zubereitet, statt der Apricosen wird eine gute Sorte nicht zu großer Aepfel genommen, die geschält, von einander gespalten und in geklärtem Zucker halb weichgekocht werden. Nach ihrem Garbacken belegt man diese Törtchen mit eingemachten Kirschen oder mit großen ausgekernten Rosinen, die in dem Aepfel-Syrup einmal aufgekocht haben.

1428. Aepfeltörtchen mit Zuckerschnee (Tartelettes aux pommes méringues). Die mit mürbem Teig ausgelegten Förmchen (s. Apricosentörtchen. Nr. 1425) werden mit einer Aepfelmarmelade wie bei der Aepfeltorte (Nr. 1388) angefüllt und im heißen Ofen etwas schnell gebacken. Sie werden dann aus ihren Förmchen genommen, obenauf dünn mit Zuckerglasur (Nr. 1073) bestrichen, in die Mitte eines jeden Törtchens wird ein dicker Knopf und auf den Rand ringsum kleine Perlen von derselben Glasur gespritzt, sie werden nun mit feinem Zucker bestreut, auf ein Blech gesetzt und nochmals im abgekühlten Ofen zu hellgelber Farbe gebacken. Man gibt sie warm und kalt zu Tische.

1429. Englische Weihnachtstörtchen (Petits pâtés de noël à l'Anglaise). Es werden kleine Förmchen mit mürbem Teig (Nr. 1085—1088) ausgefüttert, mit der unten beschriebenen Fasche gefüllt, mit Teig genau bedeckt, mit Ei angestrichen und im mittelwarmen Ofen zu rothgelber Farbe gebacken; man gibt diese Törtchen warm zu Tische.

Zwei Pfund (1 Kilogr.) feingehacktes Nierenfett, ebensoviel geschälte und feingehackte Aepfel, ebensoviel kalter, von aller Haut

befreiter und feingehackter Rindsbraten (Nr. 234), 3 Pfund (1 1/2 Kilogr.) reingewaschene kleine Rosinen, 1 Pfund (1/2 Kilogr.) belesene und feingehackte Sultaninen, 1 1/2 Pfund (3/4 Kilogr.) Zucker, in kleine Würfel geschnittener Citronat und Pomeranzenschale — von jedem 1/2 Pfund (250 Gr.) — 3/4 Pfund (370 Gr.) in Würfel geschnittene Citronen, wovon die Kerne herausgenommen worden sind und die dicke Schale losgeschnitten ist, zwei geriebene Muskatnüsse, 1 1/2 Loth (23 Gr.) Salz, ebensoviel gestoßener Ingwer, 1/2 Loth (8 Gr.) Coriandersamen, ebensoviel gestoßenes Neugewürz, der Saft und die dünn abgeriebene Schale von vier Citronen und zwei Orangen, eine Flasche Rum oder Franzbranntwein und anderthalb Flaschen Madeira. Das Fett, das Fleisch, die Aepfel, Rosinen und das Gewürz werden zuerst gut untereinander gemischt, dann der Wein, Branntwein und der Citronensaft daran gegossen und nochmals genau untereinander gearbeitet. Man macht diese Fasche gern in großer Quantität, füllt sie nach dem gehörigen Vermischen in einen irdenen Topf, der genau verschlossen und an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt wird. Beim Gebrauche wird das Ganze jedesmal untereinander gerührt und jedes Pfund nochmals mit einem Glas Rum vermischt.

1430. Mandelbogen (Gaufres aux amandes). Drei Viertelpfund (370 Gr.) geschälte, fein stiftähnlich geschnittene und abgetrocknete Mandeln, 1 Pfund (1/2 Kilogr.) gestoßener und gesiebter Zucker, sechs Eiweiß und vier Eßlöffel voll Mehl werden zu einem dickflüssigen Teig genau verrührt, der messerrückendick auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Backblech glatt aufgestrichen und bei gelindem Feuer im Ofen zu hellgelber Farbe gebacken wird. Dieser Kuchen wird dann sogleich in der Mündung des Ofens mit einem dünnen Messer in dreifingerbreite und fingerlange Schnitten getheilt, diese werden vom Bleche losgelöst und über einen dünnen Nudelwalker gebogen, welche Arbeit schnell vor sich gehen muß; denn wenn die Schnitten zu hart gebacken sind, oder wenn sie anfangen kalt zu werden, so brechen sie beim Ueberbiegen. Man kann diese Schnitten auch vor ihrem Backen mit reingewaschenen und gut abgetrockneten kleinen Rosinen, feingehackten Pistazien oder Grobzucker bestreuen.

1431. Glanzhippen (Gaufres d'office). Acht zu festem Schnee geschlagene Eiweiß werden mit 20 Loth (310 Gr.) feinem Zucker gut verrührt und dann mit $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) feinem Mehl und der dünn abgeriebenen Schale von zwei Citronen vermischt. Von dieser Masse werden, auf ein mit Butter oder mit Wachs bestrichenes Backblech, sehr dünne Fleckchen, von der Größe eines Thalers, aufgesetzt, die man einige Minuten ruhig stehen läßt und dann im ziemlich warmen Ofen schnell zu dunkelgelber Farbe backt. Sie werden nun sogleich vom Bleche losgelöst und über einen stark daumendicken Nudelwalker gebogen.

1432. Hohlhippen mit Vanille (Gaufres d'office à la vanille). Ein halbes Pfund (250 Gr.) mit einer Stange Vanille feingestoßener und durch ein Seidensieb gesiebter Zucker wird mit ebensoviel feinem Mehl und vier ganzen Eiern, einem Stäubchen Salz und zwei Eßlöffel voll Rum gut verrührt, dann werden noch 4 Loth (60 Gr.) leicht zerlassene Butter in den Teig vermischt und derselbe mit der nöthigen Milch verdünnt, bis er dünn — wie Pfannkuchenteig — vom Löffel fließt. Nun wird das Hohlhippen-Waffeleisen über mittelstarker Gluth warm gemacht, inwendig mit warmer Kochbutter leicht bestrichen und so viel von dem Teige hineingegossen, daß das Eisen davon dünn bedeckt ist, es wird hierauf etwas langsam zugemacht, in die Gluth gelegt, nach einer Minute umgewendet und wieder nach einer Minute geöffnet, um die Hohlhippe, die eine rothgelbe Farbe haben muß, herauszunehmen; solche wird sogleich über einen daumendicken Nudelwalker gebogen. Man kann sie auch flach lassen und warm oder kalt zu Tische geben, dann bekommen sie aber den Namen: Vanillewaffeln.

1433. Hohlhippen mit Rahmschnee (Gaufres d'office à la Chantilly). Die vorhergehenden Hohlhippen (Nr. 1432) werden sogleich nach ihrem Backen, in Gestalt einer Düte, zusammengebogen und einstweilen an einen trockenen Ort kalt gestellt. Beim Anrichten werden sie mit Rahmschnee (Nr. 1271), der mit Vanillezucker versüßt ist, gefüllt und zierlich angerichtet.

1434. Waffeln auf gewöhnliche Art (Gaufres à la bourgeoise). In ein halbes Pfund (250 Gr.) schaumig gerührte Butter werden nach und nach acht ganze Eier geschlagen, noch

eine Zeitlang gut verrührt, dann mit 1 Pfund (1/2 Kilogr.) feinem Mehl und etwas Salz vermischt, und mit so viel Milch verdünnt, daß es ein dünnflüssiger Teig wird. Aus diesem Teige werden Waffeln (Nr. 1353) gebacken, die nach ihrem Backen mit einem beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) bestreut werden.

1435. Zimmtwaffeln (Gaufres à la Bohèmienne). Die vorhergehenden Waffeln (Nr. 1434) werden, sobald sie gebacken sind, im Eisen stark mit Zimmtzucker bestreut und mit einer anderen schon gebackenen Waffel belegt. Das Eisen wird zugemacht und die Waffeln werden noch einige Augenblicke, so zusammengepreßt, gebacken.

1436. Anisbrod oder Aniszwieback (Pain grillé d'anis). Zehn Loth (150 Gr.) feingestoßener und gesiebter Zucker wird mit sechs Eiergelb eine halbe Stunde lang schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, nebst 1 Loth (15 Gr.) rein belesenem Anis und 1/4 Pfund (120 Gr.) Mehl genau vermischt. Diese Masse wird in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und langsam, im abgekühlten Ofen, gebacken; alsdann wird der Kuchen herausgenommen, umgestürzt und nach dem gänzlichen Erkalten, querüber in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, die auf ein Backblech gelegt und im ziemlich warmen Ofen auf beiden Seiten zu gelber Farbe geröstet werden.

Die zu gebrauchende blecherne Form ist gewöhnlich 12 Zoll (27 Ctm.) lang, 4 Zoll (9 Ctm.) breit und 2 Zoll (4 1/2 Ctm.) hoch.

1437. Mandelbrod oder Mandelzwieback. In die vorhergehende Masse (Nr. 1436) kommen statt des Anis 8 Loth (120 Gr.) geschälte, stiftähnlich geschnittene und abgetrocknete Mandeln. Das Beendigen, Backen und dann das Rösten geschieht wie beim Anisbrod.

1438. Grätzer Zwieback. Unter die Masse des Anisbrodes (Nr. 1436) werden noch 2 Loth (30 Gr.) in kleine Würfel geschnittener Citronat und Pomeranzenschalen und ebensoviel reingewaschene und abgetrocknete kleine Rosinen vermischt. Nach dem Backen und Abkühlen wird der Kuchen in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, die auf ein Backblech gelegt und im abge-

kühlten Ofen abgetrocknet werden; diese Schnitten dürfen keine Farbe bekommen.

1439. Belgrader Brod. Ein Pfund (1/2 Kilogr.) Zucker wird mit sechs ganzen Eiern schaumig gerührt, dann mit 1 Pfund (1/2 Kilogr.) geschälten, in kleine Würfel geschnittenen und im Ofen abgetrockneten Mandeln, nebst 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Mehl zu einem festen Teige zusammengearbeitet, das Ganze wird mit, in kleine Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschalen, von jedem einen Eßlöffel voll, der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone, einem Theelöffel voll gestoßenem Zimmt und einer Messerspitze voll gestoßenen Nelken gewürzt. Dieser Teig wird nun auf dem mit Mehl bestäubten Backtische stark zweimesserrückendick ausgerollt und mit einem dünnen Messer in gleich große, 2 Zoll (5 Ctm.) lange und 1 Zoll (2 1/2 Ctm.) breite Stückchen geschnitten, die auf ein mit Wachs oder mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und im abgekühlten Ofen langsam gebacken werden.

Dieses Backwerk wird sehr häufig nach seinem Backen in heißen, zum Bruche gekochten Zucker (Nr. 1052) getaucht.

1440. Kleienbrod. Aus 1/2 Pfund (250 Gr.) Mehl, ebensoviel frischer Butter, 4 Loth (60 Gr.) Zucker, zwei Eiergelb und einem ganzen Ei, wird auf dem Backtisch ein Teig zusammengeknetet, der, nach einigem Ausruhen messerrückendick ausgerollt wird. Aus diesem Teige werden, mit einem 2 Zoll (5 Ctm.) im Durchmesser habenden Ausstecher, runde Plättchen gestochen und auf das Blech gelegt. Während der Zeit muß von drei Eiweiß ein fester Schnee geschlagen werden, der mit 12 Loth (180 Gr.) feinem Zucker und ebensoviel, mit ihrer Schale auf dem Reibeisen feingeriebenen Mandeln und einem Theelöffel voll gestoßenem Zimmt vermischt wird. Von dieser Masse werden mit einem Theelöffel auf jedes von den ausgestochenen Plättchen ein Häufchen gesetzt, und das Ganze wird dann im abgekühlten Ofen langsam gebacken.

1441. Zimmtsterne. Ein halbes Pfund (250 Gr.) mit ihrer Schale auf dem Reibeisen feingeriebene Mandeln, ebensoviel feingestoßener Zucker, 1 1/2 Loth (23 Gr.) gestoßener Zimmt

und eine Messerspitze voll Nelken werden in eine Schüssel gethan und dann mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß genau vermischt. Diese Masse wird auf dem mit Zucker bestreuten Backtisch halbfingerdick ausgerollt, mit einem kleinen Ausstecher — einen Stern bildend — ausgestochen, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und sehr langsam im Ofen gebacken.

Sollte der Teig nicht fest genug sein und beim Ausrollen am Tische kleben bleiben, so muß noch mehr Zucker darunter gemischt werden.

1442. Mandel-Gebackenes. Ein halbes Pfund (250 Gr.) Butter wird nach und nach mit vier ganzen Eiern schaumig gerührt, dann mit 1 Loth (15 Gr.), mit etwas Eiweiß sehr feingeriebenen, bitteren Mandeln, der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Zucker und $^3/_4$ Pfund (370 Gr.) feinem Mehl gut untereinander gearbeitet. Davon werden, auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech, nußgroße Häufchen gesetzt, die dicht mit geschälten und stiftähnlich geschnittenen Mandeln besteckt und dann im abgekühlten Ofen sehr langsam gebacken werden.

1443. Mandel-Gebackenes auf andere Art. Ein halbes Pfund (250 Gr.) süße Mandeln werden der Länge nach feingeschnitten, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Zucker wird feingestoßen und ebenso 1 Loth (15 Gr.) feiner Zimmt. Vier Eiweiß werden nun zu einem steifen Schnee geschlagen, dann wird der Zucker behutsam darunter gemischt und so lange gerührt, bis sich eine dicke Masse bildet; dann kommen die Mandeln, der Zimmt und nach Belieben auch etwas Chocolade dazu, und wenn die Masse verbunden ist, setzt man kleine hohe Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt solche bei gelinder Hitze, und löst sie dann behutsam mit einem dünnen Messer los.

1444. Pfeffernüsse. Ein halbes Pfund (250 Gr.) Farinzucker wird mit einem ganzen Ei und zwei Eiergelb und einem Quentchen (4 Gr.) Potasche schaumig gerührt, mit etwas gestoßenem Zimmt, Gewürznelken, einer Messerspitze voll weißem Pfeffer, zwei Eßlöffel voll feingehacktem Citronat und Pomeranzenschale gewürzt und dann mit dem nöthigen Mehl — ungefähr

³/₄ Pfund (370 Gr.) — zu einem ziemlich festen Teige zusammengearbeitet, der auf dem mit Mehl bestreuten Backtische fingerdick ausgerollt wird. Nun werden mit einem runden, zollgroßen (2¹/₂ Ctm.) Ausstecher kleine Plättchen ausgestochen, diese auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt und im abgekühlten Ofen sehr langsam gebacken.

1445. Citronenküchelchen. Ein Pfund (¹/₂ Kilogr.) Zucker wird mit der dünn abgeriebenen Schale von zwei Citronen und sieben ganzen Eiern, eine halbe Stunde lang, sehr schaumig gerührt, dann mit 1 Pfund (¹/₂ Kilogr.) getrocknetem, feinem Mehl genau vermischt. Davon werden mit einem Eßlöffel, auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech, runde Küchelchen dressirt, das Blech wird mehreremal flach auf den Tisch aufgestoßen, was bezweckt, daß die Küchelchen ein glattes, glänzendes Ansehen bekommen; sie werden dann im abgekühlten Ofen sehr langsam zu hellgelber Farbe gebacken.

Die Masse muß dickflüssig sein, nicht zu dünn, eher zu trocken; sollte das Mehl nicht hinreichen, um die Masse zu verdicken, so werden noch einige Eßlöffel Mehl darunter gemengt.

Dieses Backwerk kann auch mit feingestoßenem Zimmt oder mit der dünn abgeriebenen Schale einer Orange gewürzt werden, dann heißen die Küchelchen Zimmt- oder Orangebrödchen.

1446. Citronenkränzchen. Die vorhergehende Masse Nr. 1445 wird in eine Spritze gefüllt, und davon werden kleine Kränzchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gespritzt, die dann im abgekühlten Ofen sehr langsam zu hellgelber Farbe gebacken werden.

1447. Citronenschnitten. Der Teig zu den Citronenküchelchen (Nr. 1445) wird messerrückendick auf Oblaten glatt gestrichen, die vorher in fingerlange und zwei fingerbreite Streifen geschnitten sind. Sie werden dann in der Mitte und in den vier Ecken mit dünnen Scheibchen Citronat belegt, auf ein Backblech gereiht und im abgekühlten Ofen zu gelber Farbe gebacken.

1448. Anisschnitten. Ein Pfund (¹/₂ Kilogr.) Zucker wird mit fünf ganzen Eiern eine halbe Stunde lang schaumig ge-

rührt, mit 1 Loth (15 Gr.) gereinigtem Anis und der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone gewürzt und dann mit 1 1/2 Pfund (3/4 Kilogr.) feinem Mehl gut vermischt. Von diesem Teige werden lange, fingerdicke und handbreite Kuchen auf ein mit Wachs oder mit Butter bestrichenes Backblech geformt und im mittelwarmen Ofen zu gelber Farbe gebacken. Nach dem Backen wird der Kuchen vom Blech losgelöst und sogleich, so lange er noch warm ist, querüber in fingerdicke Scheiben geschnitten, die auf ein Backblech gelegt und im warmen Ofen auf beiden Seiten zu gelber Farbe geröstet werden.

1449. Vanillebretzeln. Ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, 1/4 Pfund (120 Gr.) frische Butter und ebensoviel feiner Zucker werden mit einem ganzen Ei auf dem Backtische zu einem Teige zusammengeknetet, kleine, aber gleichgroße Bretzeln davon gemacht, die auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im Ofen langsam zu gelber Farbe gebacken werden. Während der Zeit muß von 6 Loth (90 Gr.) Staubzucker, 2 Loth (30 Gr.) Vanillezucker und einigen Eßlöffeln voll kaltem Brunnenwasser eine Glasur glatt verrührt werden, der Art, daß sie sehr dick vom Löffel fließt. Die aus dem Ofen kommenden Bretzeln werden, so lange sie noch warm sind, mit dieser Glasur dick bestrichen und zum Abtrocknen in einen lauwarmen Ofen gestellt.

1450. Mandelbretzeln. Ein halbes Pfund (250 Gr.) geschälte und mit Eiweiß sehr fein geriebene Mandeln werden mit 1/2 Pfund (250 Gr.) feinem Zucker, ebensoviel Butter, 3/4 Pfund (370 Gr.) Mehl, einem Theelöffel voll gestoßenem Zimmt, einer Messerspitze voll Salz und zwei ganzen Eiern auf dem Backtische zu einem Teige zusammengeknetet. Nach einigem Ruhen werden von diesem Teige kleine Bretzeln gemacht, die mit verschlagenem Eiergelb angestrichen, mit feinem Zucker bestreut und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im abgekühlten Ofen sehr langsam zu gelbrother Farbe gebacken werden.

1451. Butterbretzeln. Drei Viertelpfund (370 Gr.) Mehl werden auf dem Backtische mit drei hartgesottenen und durch ein Haarsieb getriebenen Eierdottern, mit 4 Loth (60 Gr.) feinem Zucker, 12 Loth (180 Gr.) frischer Butter und der dünn abgeriebenen Schale von einer Citrone zu einem Teige zusammen-

gearbeitet und kleine Bretzeln davon gemacht, die auf ein dünn mit Mehl bestreutes Blech gelegt, dann mit verschlagenem Eiergelb angestrichen, mit feinem Zucker bestreut und im abgekühlten Ofen langsam zu rothgelber Farbe gebacken werden.

1452. **Butterringel.** Sechs Loth (90 Gr.) schaumig gerührte Butter wird mit einem ganzen Ei und fünf Eiergelb, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) feinem Zucker, ebensoviel Mehl und der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone vermischt. Aus diesem Teige werden kleine Kränzchen geformt, die mit verschlagenem Eiweiß angestrichen, mit Grobzucker (Nr. 1054) bestreut und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im abgekühlten Ofen zu schöner Farbe gebacken werden.

1453. **Butterringel auf andere Art.** Ein Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Mehl, $^3/_4$ Pfund (370 Gr.) frische Butter, $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Zucker, etwas gestoßener Zimmt und Nelken und zwei ganze Eier werden auf dem Backtische zu einem Teige zusammengeknetet, aus welchem kleine Ringchen gemacht werden, die man mit verschlagenem Eiweiß anstreicht, mit grobgestoßenem Candiszucker bestreut und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im abgekühlten Ofen zu rothgelber Farbe backt.

1454. **Kleine Zimmtkrapfen.** Drei Viertelpfund (370 Gr.) Mehl werden auf dem Backtisch in einem Kranz auseinander gestrichen, mit 12 Loth (180 Gr.) frischer, in kleine Stücke gebrochener Butter, mit zwei Eiergelb, einem Eßlöffel voll kaltem Wasser, einem starken Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt, einer Messerspitze voll Salz und zwei Eßlöffeln voll Zucker belegt und zu einem Teige zusammengeknetet. Nach einigem Ruhen wird er stark messerrückendick ausgerollt, an der vorderen Seite glatt geschnitten und $^1/_2$ Zoll ($1^1/_4$ Ctm.) breit vom Rand und zwei fingerbreit von einander, in gerader Linie, mit kleinen Häufchen von einer beliebigen Früchte-Marmelade belegt. Die Häufchen werden ringsum mit verschlagenem Ei angestrichen, mit dem Teig überschlagen, rundum niedergepreßt und in viereckige, 2 Zoll (5 Ctm.) lange und 1 Zoll ($2^1/_2$ Ctm.) breite, Krapfen geschnitten, die auf ein Backblech gelegt, mit Ei angestrichen und im abgekühlten Ofen zu rothbrauner Farbe gebacken werden.

1455. Linzer Törtchen. Der Teig wie zur Linzer Torte (Nr. 1380), der wenigstens eine Stunde lang an einem kühlen Ort, im Sommer auf Eis, ausgeruht haben muß, wird über den mit feinem Zucker bestreuten Backtisch messerrückendick ausgetrieben und dann über sich zusammengerollt. Aus dieser Rolle Teig werden mit einem scharfen und dünnen Messer messerrückendicke Scheiben geschnitten, wovon die Hälfte auf das Backblech, nicht zu nahe aneinander, gelegt wird; in die Mitte einer jeden Scheibe kommt ein beliebiges Eingemachte; sie werden dann mit den anderen Scheiben bedeckt, mit verschlagenem Ei angestrichen und langsam im Ofen zu rothgelber Farbe gebacken. Nach dem Backen, so lange die Törtchen noch warm sind, werden sie mit einem passenden runden Ausstecher ausgestochen und mit feinem Zucker bestreut.

1456. Chocolade-Gebackenes. Zwölf Loth (180 Gr.) feiner Zucker, 1/2 Loth (8 Gr.) gestoßener Zimmt, 8 Loth (120 Gr.) mit Eiweiß sehr fein geriebene Mandeln, 4 Loth (60 Gr.) geriebene Chocolade, die dünn abgeriebene Schale einer Citrone und zwei Eiweiß werden gut untereinander gearbeitet, alsdann auf dem mit Zucker bestreuten Backtische halbfingerdick ausgerollt, mit einem beliebigen Ausstecher ausgestochen und auf einem mit Wachs bestrichenen Backblech im abgekühlten Ofen langsam gebacken.

1457. Formengebackenes oder Springerle. Ein Pfund (1/2 Kilogr.) Zucker wird mit der dünn abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Messerspitze voll Potasche und vier ganzen Eiern eine Stunde lang schaumig gerührt, alsdann mit dem nöthigen Mehl — ungefähr 2 Pfund (1 Kilogr.) — zu einem festen Teige verarbeitet, der auf dem mit Mehl bestreuten Backtische glatt geknetet wird. Er wird nun zwei messerrückendick ausgerollt und in eigens hierzu bestimmten hölzernen Formen, die mit Puder bestäubt worden sind, ausgedrückt. Die einzelnen Figuren werden mit dem Backrädchen von einander geschnitten und auf Bretter, die mit Anis bestreut sind, gelegt, und so ruhig bis den andern Tag, an einen trockenen, aber nicht warmen Ort, hingestellt. Den folgenden Tag werden sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und im mittelwarmen

Ofen ganz weiß gebacken. Von unten müssen sie eine dicke rothbraune Kruste bekommen.

1458. Weiße Lebkuchen. Ein Pfund (1/2 Kilogr.), mit sechs ganzen Eiern schaumig gerührter Zucker wird mit einem Eßlöffel voll abgeriebener Citronenschale, der Hälfte so viel gestoßenem Zimmt und dem vierten Theile Nelken, gewürzt, dann mit 3/4 Pfund (370 Gr.) geschälten, in Würfel geschnittenen und im Ofen abgetrockneten Mandeln, in Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschalen — zusammen 3/4 Pfund (370 Gr.) — und 1 Pfund (1/2 Kilogr.) feinem und getrocknetem Mehl gut vermischt. Diese Masse wird stark zwei messerrückendick auf Oblaten gestrichen, die viereckig, in der Größe und Breite einer Hand, zugeschnitten sind. In die Mitte und die vier Ecken kommt ein Scheibchen Citronat zu liegen. Die Lebkuchen werden alsdann auf ein Blech gelegt und langsam im abgekühlten Ofen zu hellgelber Farbe gebacken, aus dem Ofen kommend werden sie sogleich auf allen Seiten glatt zugeschnitten.

1459. Macaronen. Ein halbes Pfund (250 Gr.) geschälte und mit einem Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 1 Pfund (1/2 Kilogr.) gestoßenem Zucker, der dünn abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, nebst zwei Eiweiß gut vermischt und alsdann auf schwachem Feuer, unter immerwährendem festem Rühren, so lange geröstet, bis sich die Masse von der Casserolle leicht loslöst; sie wird nun in ein anderes Geschirr umgeleert, und davon werden kleine runde oder langrunde Häufchen auf ein mit Oblaten oder mit Papier belegtes Blech dressirt, die im abgekühlten Ofen sehr langsam zu rothgelber Farbe gebacken werden.

1460. Macaronen auf andere Art. Ein halbes Pfund (250 Gr.) geschälte und mit einem Eiweiß sehr fein geriebene Mandeln werden in einer Schüssel mit 1/2 Pfund (250 Gr.) gestoßenem Zucker, drei Eiweiß, etwas feiner Citronenschale und dem Safte einer Citrone 1/4 Stunde lang tüchtig gerührt. Von dieser Masse werden kleine runde oder langrunde Häufchen auf ein mit Oblaten belegtes Backblech dressirt, die im abgekühlten Ofen zu rothgelber Farbe gebacken werden.

Die Masse darf beim Dressiren nicht fließen, deshalb ist es rathsam, daß das Eiweiß beim Verrühren mit den Mandeln nicht auf einmal genommen wird, sondern nach und nach; sollte jedoch die Masse zu fest sein, so wird ein Eiweiß mehr genommen.

1461. Gefüllte Macaronen. In die vorhergehenden, etwas größer dressirten Macaronen wird in die Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, die nach dem Backen mit zwei bis drei eingemachten Kirschen angefüllt wird.

1462. Mandelkränzchen. Die Macaronenmasse Nr. 1459 wird in eine Spritze gefüllt und davon werden auf ein mit Papier oder mit Oblaten belegtes Blech kleine Kränzchen gespritzt, die dann mit feinem Zucker bestreut und im abgekühlten Ofen zu gelbrother Farbe gebacken werden.

1463. Marzipan. Ein halbes Pfund (250 Gr.) geschälte Mandeln werden mit etwas Citronensaft sehr fein gestoßen, mit 1/2 Pfund (250 Gr.) feinem Zucker vermischt und auf schwachem Feuer, unter festem Aufrühren, so lange geröstet, bis sich die Masse von der Casserolle loslöst. Sie wird nun auf dem stark mit Zucker bestreuten Backtische zweimesserrückendick ausgerollt, mit einem beliebigen Ausstecher ausgestochen, auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt und in einen warmen Ofen zum Trocknen gestellt. Nach dem Abtrocknen und gänzlichen Erkalten der Marzipane werden sie mit einer beliebigen Zuckerglasur (Nr. 1066 bis 1073) glasirt und nochmals zum Abtrocknen warm gestellt.

Man kann übrigens dieses Backwerk mit einem jeden beliebigen Geschmack versehen, der demselben mittelst Geruchzucker (Nr. 1060—1065) beigegeben wird.

1464. Brenden. Ein Pfund (1/2 Kilogr.) mit einem Eßlöffel voll Rosenwasser sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 1 Pfund (1/2 Kilogr.) gestoßenem Zucker, auf schwachem Feuer, unter festem Umrühren, so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen und sich leicht von der Casserolle loslösen. Diese Masse wird nun in ein anderes mit Zucker bestreutes Geschirr umgeleert, mit einem Tuche bedeckt, an einen trockenen, aber nicht warmen Ort bis zum anderen Tage ruhig hingestellt und alsdann auf dem Back-

tische mit einem Eiweiß und 4 Loth (60 Gr.) feinem Mehl glatt gearbeitet, zweimesserrückendick ausgerollt und in eigens hierzu bestimmten hölzernen Formen ausgedrückt. Die verschiedenen, dadurch entstandenen Figuren werden mit dem Backrädchen einzeln auseinander geschnitten, auf Bretter gelegt und über Nacht an einem trockenen Ort aufbewahrt. Den anderen Tag werden sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im schwach geheizten Ofen langsam gebacken.

1465. Baseler Gebackenes. Fünf Viertelpfund (620 Gr.) gestoßener Zucker, 1/2 Pfund (250 Gr.) Farinzucker, 12 Loth (180 Gr.) fein geriebene Mandeln, werden in einer Schüssel mit vier ganzen Eiern und sechs bis acht Eßlöffel voll Rosenwasser tüchtig gerührt, mit 1 Loth (15 Gr.) gestoßenem Zimmt, ebensoviel Gewürznelken, 1/2 Loth (8 Gr.) geriebener Muskatnuß, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 4 Loth (60 Gr.) feingeschnittenem Citronat gewürzt und dann mit 2 Pfund (1 Kilogr.) Mehl und 10 Loth (150 Gr.) kleingebröckelter frischer Butter zu einem Teig zusammengearbeitet, der auf dem mit Mehl bestreuten Backbrette durchgeknetet wird. Nach einigem Ruhen wird der Teig stark Strohhalm dick ausgerollt, mit passendem Ausstecher ausgestochen; das Ausgestochene wird auf ein mit Wachs oder Butter dünn bestrichenes Backblech gelegt und im schwach geheizten Ofen zu gelber Farbe gebacken.

1466. Zuckerherzchen. Drei Viertelpfund (370 Gr.) sehr fein gestoßener Zucker wird mit drei Eiweiß und dem Saft einer halben Citrone gut untereinander gerührt, alsdann auf dem stark mit Zucker bestreuten Backtische halbfingerdick ausgerollt und mittelst einem kleinen Ausstecher, ein Herz bildend, ausgestochen. Die Herzchen werden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und sehr langsam, im abgekühlten Ofen zu hellgelber Farbe gebacken.

Sie können mit einem jeden Geruchzucker (Nr. 1060 bis 1065) oder mit einem Tropfen feinem Oel, wie z. B. mit Rosenöl, gewürzt werden.

1467. Aufgelaufene Chocoladekügelchen. Zur vorhergehenden Masse werden 8 Loth (120 Gr.) Zucker weniger genommen

und dafür 8 Loth (120 Gr.) im Ofen erwärmte und glatt verrührte Chocolade dazu gethan; statt des Citronensaftes wird so viel Eiweiß mehr genommen. Das Ausstechen und Backen geschieht wie bei Nr. 1466.

1468. Gußschnitten oder Mandelhäufchen. Ein Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) feiner Zucker wird mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß von sechs Eiern, nebst einem Eßlöffel voll Citronensaft eine halbe Stunde lang gerührt, dann mit 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) geschälten, sehr fein stiftähnlich geschnittenen und schon des Tages vorher im Ofen abgetrockneten Mandeln vermischt. Aus dieser Masse werden, auf ein mit Oblaten oder mit Papier belegtes Blech, mit einem Eßlöffel kleine Häufchen gesetzt, die im abgekühlten Ofen zu blaßgelber Farbe gebacken werden.

Aus dieses Backwerk kann mit einem jeden beliebigen Geruchzucker (Nr. 1060—1065) in seinem Geschmacke erhöht werden.

1469. Gußschnitten mit Chocolade. Diese Schnitten werden ganz wie die von Nr. 1468 zubereitet, mit dem Unterschiede, daß $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) Zucker weniger und dafür soviel feingeriebene Vanille-Chocolade mehr genommen wird; auch bleibt dann der Citronensaft weg, der mit ebensoviel Eiweiß ersetzt werden muß.

1470. Spanische Winde (Méringues). Von sechs Eiern wird das Weiße zu sehr festem Schnee geschlagen und alsdann mit 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) des feinsten, durch ein Seidensieb gesiebten Zuckers, unter leichtem Umrühren, genau vermengt, so daß es eine dicke, sehr weiße Masse gibt. Von dieser Masse werden nun, mittelst einem Eßlöffel, halb eigroße Häufchen auf Papier dressirt, die auf ein zolldickes ($2^1/_2$ Ctm.) Brett gelegt, sehr stark mit feinem Zucker bestreut und einstweilen an einen kühlen Ort gestellt werden. Nach Verlauf von 15—20 Minuten kommen sie auf den Brettern in einen sehr abgekühlten Ofen, wo man sie sehr langsam, ungefähr eine Stunde lang, zu gelber Farbe backen läßt. Sie werden nun sogleich behutsam vom Papier weggenommen, das innere Weiche wird mit einem Theelöffel herausgenommen oder auch nur niedergedrückt, und die Meringues

in einem Haarsieb an einem trockenen Orte aufbewahrt. Beim Gebrauche werden sie mit Rahmschnee (Nr. 1271), der mit Vanillezucker gewürzt ist, gefüllt, jedesmal zwei und zwei zusammengesetzt, gehäuft angerichtet und sogleich zu Tische gegeben.

Statt des Rahmschnee's kann man die Meringues auch mit einer Früchte-Gelée oder einer feinen Früchte-Marmelade füllen.

1471. Schaum- oder Wind-Gebackenes. Die vorhergehende Meringuemasse (Nr. 1470) wird in eine Spritze gefüllt, und damit werden nun auf ein mit Wachs bestrichenes Blech verschiedene kleine Figuren gespritzt, wie z. B. kleine Kränze, Dreiecke, Herze und dergleichen mehr, die dann mit gefärbtem Zucker (Nr. 1059), oder mit feingehackten und gefärbten Mandeln, oder auch mit feingehackten Pistazien bestreut werden. Es lassen sich auf diese Weise eine Menge verschiedenartiger Backwerke bereiten, die im minder warmen Ofen, als die vorhergehenden Meringues, ohne alle Farbe gebacken werden; sobald sie trocken sind und sich fest anfühlen lassen, werden sie vom Bleche losgelöst und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

Man kann dieses Backwerk auch mit einem jeden Geruchzucker, am besten mit Vanillezucker (Nr. 1063) und Pomeranzenblüthenzucker (Nr. 1065) versehen, demzufolge werden einige Eßlöffel voll von dem genannten Zucker mit dem anderen Zucker unter den festgeschlagenen Schnee verrührt.

Die sogenannten Kartöffelchen werden aus der Meringuemasse, die mit Vanillezucker gewürzt ist, zubereitet, indem man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech mittelst der Spritze oder mit einem Theelöffel haselnußgroße Häufchen dressirt, die man stark mit feinem Zucker bestreut, dieselben 1/4 Stunde lang an einen kühlen Ort stellt und dann im sehr abgekühlten Ofen zu hellgelber Farbe backt. Nach dem Backen werden sie sogleich vom Bleche genommen und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

1472. Geröstete Mandeln. Ein halbes Pfund (250 Gr.) ungeschälte, große und mit einem trockenen Tuch abgewischte Mandeln werden mit ebensoviel gestoßenem Zucker und einigen Eßlöffeln voll Wasser in einem Zuckerlöffel, oder einer unverzinnten Casserolle, auf Kohlenfeuer, unter leichtem Umrühren,

so lange gekocht, bis sie zu knacken anfangen. Die Casserolle wird dann sogleich vom Feuer genommen, ein Theelöffel voll gestoßener Zimmt dazu gethan und die Mandeln noch so lange umgerührt, bis sie trocken sind. Nun werden sie auf ein Tuch geschüttet, die Mandeln ausgesucht, der übrige Zucker wird in die Casserolle zurückgeworfen und mit einem Eßlöffel voll Wasser auf starkem Kohlenfeuer zu ganz leichtem Caramel (Nr. 1053) gekocht, die Mandeln werden sogleich hineingeworfen und auf schwachem Feuer noch so lange umgerührt, bis sie den Zucker all angenommen haben und ganz trocken geworden sind.

1473. Geröstete Haselnüsse. Die aufgeschlagenen Haselnüsse werden den vorhergehenden Mandeln gleich zubereitet.

1474. Magenmorsellen. Ein halbes Loth (8 Gr.) candirte Orangenblüthe, die Hälfte soviel Zimmt und der vierte Theil Gewürznelken, zehn Stück Cubeben, acht Stück Cardamonen und eine halbe Muskatnuß, dieses Alles zusammen wird mit dem Messer gröblich gehackt. Ferner wird $^1/_2$ Loth (8 Gr.) geschälte Pistazien und 6 Loth (90 Gr.) Citronat und Pomeranzenschale in sehr kleine Würfel geschnitten und mit dem zuerst angeführten Gewürz untereinander gemischt. Nun wird 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Raffinadezucker im Zuckerlöffel auf starkem Kohlenfeuer zum Flug (Nr. 1050) gekocht, das Gewürz dann hineingeschüttet, der Löffel vom Feuer genommen und der Zucker so lange umgerührt, bis er anfängt dickflüssig zu werden; er wird nun in eine schon vorher zugerichtete und mit Wasser angefeuchtete große Papierkapsel, stark zweimesserrückendick, aufgegossen und nach einigen Minuten — wenn nämlich der Zucker fest geworden ist — werden auf der Oberfläche mit der Messerspitze kleine, gleichgroße viereckige Stücke bezeichnet. Nach Verlauf von noch einigen Minuten ist der Zucker ganz fest, das Papier wird nun davon genommen und die Magenmorsellen werden in den bezeichneten Einschnitten von einander gebrochen, alsdann auf einen trockenen Bogen Papier gelegt, zum Abtrocknen an einen warmen Ort gestellt und später an einem trockenen Ort aufbewahrt.

1475. Quittenkäse oder Quittenpasten. Die vollkommen gereiften Quitten werden geschält, von einander geschnitten, das

Kernhaus davon genommen und mit dem nöthigen Wasser weichgekocht. Sie werden dann auf ein Haarsieb geschüttet, in ein, vorher schon gewogenes Geschirr durchgetrieben und ebenfalls gewogen. Es wird nun soviel Zucker, als das gewogene Mark beträgt, mit dem nöthigen abgegossenen Quittenwasser geklärt und zur Kugel (Nr. 1051) gekocht, das Mark wird dazu gethan und das Ganze, unter festem Aufrühren, so lange gekocht, bis es ziemlich fest ist und sich trocken anfühlen läßt. Diese Masse wird sogleich in die eigens hierzu bestimmten Pastenförmchen eingefüllt, einige Tage lang an einen warmen Ort zum Abtrocknen gestellt, alsdann herausgenommen und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Man kann den Quittenteig auch auf dem stark mit feinem Zucker bestreuten Backtisch, zweimesserrückendick, ausrollen, mit passenden Ausstechern ausstechen und diese, wie die anderen Pasten, trocknen.

Auf dieselbe Weise werden die Pasten oder Käse von verschiedenen anderen Früchten behandelt, wie z. B. von Aepfeln, Apricosen, Birnen, Mirabellen u. s. w.

Acht und dreißigster Abschnitt.

Von dem verschiedenen Gefrornen.

1476. Ueber die Vorrichtung und die beim Gefrornen nöthigen Geräthschaften. Um gutes Gefrornes zu machen, ist eine gegossene, ziemlich starke zinnerne Büchse von entsprechender Größe, mit genau schließendem Deckel, unbedingt nothwendig; der Boden muß nach Außen hin gleichmäßig abgerundet sein, ferner braucht man einen hölzernen Gefrierkübel, der so groß sein muß, daß, wenn die Büchse in der Mitte vom Kübel steht, ringsum ein, wenigstens vierfingerbreiter, leerer Raum bleibt; unten, nächst dem Boden des Kübels, bedarf derselbe eines Spunden, um das Eiswasser von Zeit zu Zeit ablassen zu können, ferner ist nöthig ein hölzerner Löffel (Spatel), der von hartem Holz, drei- bis vierfingerbreit ist, dünn zugeht und mit einem langen starken Stiele versehen sein muß.

Soll nun von 4 Schoppen (2 Liter) irgend einer Flüssigkeit ein Gefrornes gemacht werden, so muß man ungefähr 10—12 Pfund (5—6 Kilogr.) Eis feinstoßen, dasselbe mit 4 Pfund (2 Kilogr.) Kochsalz vermischen und damit zuerst den Boden des Kübels vierfingerhoch bedecken, dann wird die, mit ihrem Deckel versehene Büchse darauf gestellt und ringsum der leere Raum mit dem übrigen Eise angefüllt, das fest eingestampft wird, so daß die Büchse ganz fest steht. Einige Pfund Eis müssen noch im Vorrath da sein, um später das Geschmolzene ersetzen zu können. Nun wird die Büchse geöffnet, die zum Frieren bestimmte Flüssigkeit hineingegossen und dieselbe dann mit ihrem Deckel bedeckt; nach einigen Minuten fängt man an die Büchse schnell umzudrehen (zu treiben), und nach Verlauf von 5 Minuten wird

sie aufgemacht, das am Boden und auf den Seiten Angesetzte wird mit dem Spatel losgestochen, die Büchse dann geschlossen und wieder getrieben, und solches muß regelmäßig von acht zu acht Minuten wiederholt werden. Das schnelle und anhaltende Treiben befördert das Gefrieren, sowie das jedesmalige genaue Losstechen und Untereinanderarbeiten des Gefrornen dasselbe zart und glatt macht, weshalb es nie unterbleiben darf. Nach Verlauf von einer Stunde kann die Masse gefroren sein, sie wird dann nochmals genau untereinander gearbeitet, die Büchse geschlossen, mit Eis bedeckt und so bis zum Gebrauche stehen gelassen; doch ist es nicht gut, wenn das Gefrorne zu lange vor seinem Gebrauche fertig steht.

In neuerer Zeit sind die Gefriermaschinen allgemein in Gebrauch gekommen und dadurch die Gefrierbüchsen verdrängt. Diese Maschinen bieten den Vortheil, daß das Gefrorne viel leichter, billiger und bedeutend schneller hergestellt werden kann als bei den Bereitungsarten in Büchsen.

Man bekommt diese Maschinen in allen Dimensionen in jeder größeren Stadt zu kaufen, sowie eine Anleitung, wie solche zu gebrauchen sind.

Das Gefrorne wird entweder ganz, oder in kleinen Gläsern servirt, im ersteren Falle drückt man es, nach seinem Gefrieren, fest in die Büchse ein, oder man füllt es in eigens hierzu bestimmte Formen, die mit gut schließenden Deckeln versehen sind. Die Büchse oder die Form wird in feingestoßenes Eis eingegraben, beim Anrichten herausgenommen, und das Gefäß wird mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch umwickelt, dann mit einem anderen Tuche rein abgetrocknet und das Gefrorne auf die bestimmte Schale oder Schüssel gestürzt. Servirt man das Gefrorne in Gläsern, so wird es in dem Augenblicke eingefüllt, wo es zu Tische gegeben werden soll.

1477. Vanille-Gefrornes (Glace à la vanille). Zwei Schoppen (1 Liter) süßer Rahm werden ins Kochen gebracht, dann mit einer Stange in kleine Stückchen geschnittener Vanille, nebst 12 Loth (180 Gr.) Zucker belegt, den Rahm läßt man langsam von der Seite noch 8 Minuten kochen. Während der Zeit werden zehn Eierdotter aufgeschlagen, diese mit einer hölzernen

Ruthe verschlagen und dann der kochende Rahm, unter anhaltendem Schlagen, damit legirt. Das Ganze wird noch einen Augenblick über dem Feuer fortgeschlagen und nun sogleich durch ein feines Haarsieb in ein anderes Geschirr passirt. Dieser Crême wird bis zum gänzlichen Erkalten von Zeit zu Zeit umgerührt und dann in die, im Eis eingesetzte, Büchse eingefüllt und beendigt, wie es Nr. 1476 angezeigt ist.

1478. Zimmt-Gefrornes (Glace à la cannelle) und

1479. Orangenblüthen-Gefrornes (Glace à la fleur d'orange). Diese beiden Gefrornen werden ganz wie das Vanille-Gefrorne (Nr. 1477) behandelt. Zum ersteren werden zwei ganze Stangen Zimmt in den kochenden Rahm geworfen und zum zweiten 1 ½ Loth (23 Gr.) candirte Orangenblüthe.

1480. Kaffee-Gefrornes (Glace au café). Acht Loth (120 Gr.) guter Kaffe, der auf die gewöhnliche Art gebrannt ist, wird noch ganz heiß in 2 Schoppen (1 Liter) kochenden Rahm geworfen, die Casserolle wird dann vom Feuer genommen und zugedeckt zurückgestellt. Nach Verlauf von einer Stunde wird der Rahm abgeseiht, mit 18 Loth (280 Gr.) Zucker versüßt, ins Kochen gebracht und mit zehn Eierdottern ablegirt, dann nochmals durch ein feines Haarsieb passirt und kalt gestellt. Das Gefrieren und Beendigen geschieht wie Nr. 1476 gelehrt wurde.

1481. Thee-Gefrornes (Glace au thé). Das Thee-Gefrorne wird ganz wie das vorhergehende Kaffee-Gefrorne (Nr. 1480) behandelt, statt des Kaffees werden einige Loth (30—40 Gr.) guter Thee in den kochenden Rahm geworfen.

1482. Mandel-Gefrornes (Glace aux amandes). Zwölf Loth (180 Gr.) geschälte Mandeln, worunter 2 Loth (30 Gr.) bittere sind, werden sehr fein stiftähnlich geschnitten und im Ofen, unter öfterm Umwenden, zu gleichmäßiger, hellbrauner Farbe geröstet, alsdann noch warm in 2 Schoppen (1 Liter) kochenden Rahm geworfen; derselbe wird nun zugedeckt und vom Feuer zurückgestellt. Nach Verlauf einer Stunde, wenn derselbe vollständig den Mandelgeschmack angenommen hat, wird der Rahm abgeseiht, ins Kochen gebracht, mit 12 Loth (180 Gr.) Zucker versüßt, mit zehn Eiergelb legirt, durch ein feines Haarsieb

passirt und bis zum gänzlichen Erkalten von Zeit zu Zeit umgerührt. Das Gefrieren geschieht, wie Nr. 1476 angezeigt ist.

1483. Caramel-Gefrornes (Glace au caramel). Sechzehn Loth (250 Gr.) Zucker werden zu Caramel (Nr. 1053) gekocht und sogleich auf ein dünn mit frischer Butter bestrichenes Blech geschüttet. Nach dem Festwerden und gänzlichen Erkalten wird dieser Zucker feingestoßen und in 2 Schoppen (1 Liter) kochenden Rahm gethan, der alsdann mit zehn Eiergelb legirt und durch ein feines Haarsieb passirt wird. Nach dem Erkalten wird dieser Crême in die Gefrierbüchse eingefüllt und frieren gelassen, wie es Nr. 1476 angegeben wurde.

1484. Chocolade-Gefrornes (Glace au chocolat). Acht Loth (120 Gr.) im warmen Ofen erweichte Vanille- oder feine Gewürz-Chocolade wird mit 2 Schoppen (1 Liter) kochendem Rahm, der mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker versüßt ist, nach und nach glatt verrührt, mit zehn Eiergelb legirt und durch ein feines Haarsieb passirt. Das Einfüllen, Beendigen und Gefrieren geschieht, wie Nr. 1476 erklärt wurde.

1485. Kastanien-Gefrornes mit Maraschino-Crême (Glace à la Nesselrode). Ein Pfund (1/2 Kilogr.) von ihren Schalen befreite Maronen (Nr. 93) werden mit 2 Schoppen (1 Liter) kochender Milch begossen und langsam weichgekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben und mit 4 Loth (60 Gr.) Zucker versüßt. Unterdessen muß von 2 Schoppen (1 Liter) süßem Rahm derselbe Crême wie zum Vanille-Gefrornen (Nr. 1477) zubereitet werden, der mit den durchgetriebenen Maronen vermengt und nochmals durch ein feines Haarsieb oder ein Haartuch passirt, in die Gefrierbüchse gefüllt und gefroren wird (siehe Nr. 1476). Während dem Gefrieren wird ein Glas feiner Maraschino nach und nach daruntergearbeitet, sowie auch zuletzt noch 8 Loth (120 Gr.) rein belesene Sultanini, ebensoviel abgetrocknete kleine Rosinen (Nr. 1081) und 2 Loth (30 Gr.) feingeschnittener Citronat mit dem Gefrornen vermischt werden. Wenn Alles gut untereinander gearbeitet ist, wird die Büchse noch eine Zeit lang gedreht und dann das Gefrorne in glatte, runde, mit Papier ausgelegte Formen fest eingedrückt, mit genau

schließendem Deckel zugedeckt und in feingestampftes Eis eingegraben. Beim Anrichten wird die Form mit einem Tuche sorgfältig abgetrocknet, das Gefrorne über die zur Tafel bestimmte Schüssel gestürzt, das Papier davon genommen und ringsum mit Rahmschnee (Nr. 1271), der mit Maraschino vermischt ist, begossen.

Die Sultanini und der Citronat, sowie der Maraschino müssen vor ihrem Vermischen gleichfalls auf Eis gestanden haben, damit Alles ganz kalt ist.

Statt der Milch können die Maronen auch mit Malaga weichgekocht werden. Auch kann man dieses Gefrorne in gut gereinigte Kalbs= oder Schweinsblasen — anstatt in Formen — einfüllen. Die Blasen werden dann fest zugebunden und in feingestampftes Eis eingegraben. Beim Anrichten wird die Blase mit einem reinen Tuche sorgfältig abgetrocknet, aufgeschnitten und vom Gefrornen abgezogen.

1486. Rahm=Gefrornes mit Maraschino (Glace à la crême au marasquin). In das schon fertig Gefrorne (Nr. 1477), das jedoch ohne Vanillegeschmack zubereitet wurde, wird noch ein Glas Maraschino genau darunter gearbeitet.

Statt des Maraschino kann zu diesem Gefrornen ebensowohl auch ein jeder andere feine Liqueur genommen werden. Von dem Liqueur erhält es dann seine Benennung.

1487. Biscuit=Gefrornes (Glace à la crême au biscuit). Zwei Schoppen (1 Liter) mit 8 Loth (120 Gr.) Zucker versüßter, kochender Rahm wird mit sechs Eiergelb legirt und durch ein feines Haarsieb in ein anderes Geschirr passirt. Nach dem gänzlichen Abkühlen werden 12—14 Loth (circa 200 Gr.) sehr fein gestoßene Biscuits damit glatt verrührt, und diese Masse wird zum Gefrieren in die Gefrierbüchse eingefüllt. Nachdem solches erfolgt ist, wird es in passende, mit Biscuits ausgelegte Formen fest eingepreßt und ins feingestampfte Eis eingegraben (siehe Nr. 1476).

1488. Gefrornes im Ofen (Glace au four). Eins von den vorhergehenden Gefrornen wird, nachdem es gefroren und zart abgearbeitet ist, in die Büchse oder in die Form fest ein=

gepreßt und in ein feingestampftes Eis eingegraben. Beim Anrichten wird es über die bestimmte Schüssel gestürzt (siehe Nr. 1476) und überall mit Zuckerschnee (Nr. 1073) bestrichen und nochmals mit feinem Zucker bestreut. Während der Zeit muß eine Schaufel, oder besser, ein eiserner Hut, der bequem über die Schüssel paßt, glühend roth gemacht werden, der nun einen Augenblick über das Gefrorne gehalten wird, damit solches schnell eine braunrothe Farbe bekommt.

1489. Rahmschnee-Gefrornes (Glace à la crême fouettée). Der Rahmschnee von 2 Schoppen (1 Liter) Schlagrahm, der mit dem nöthigen Zucker versüßt und mit einem beliebigen Geruchzucker oder mit einem feinen Liqueur im Geschmacke versehen ist (siehe Nr. 1271), wird sogleich in eine zum Gefrieren bestimmte Form eingefüllt (siehe Nr. 1476), diese wird in feingestampftes Eis eingegraben und zwei Stunden ruhig frieren gelassen. Beim Anrichten wird die Form mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch umschlagen, dann mit einem anderen Tuch abgetrocknet und das Gefrorne auf die zur Tafel bestimmte Schüssel oder Schale gestürzt.

1490. Erdbeeren-Gefrornes (Glace aux fraises). Ungefähr zwei Pfund (1 Kilogr.) sehr reife, durch ein feines Haarsieb getriebene Erdbeeren werden mit ebensoviel geläutertem Zucker (siehe Abschnitt vom Zucker) und einem Glase weißem Wein vermischt und alsdann in die Gefrierbüchse eingefüllt, und, wie es Nr. 1476 angezeigt ist, gefrieren gelassen.

Alle Früchte-Gefrornen brauchen zu ihrem Gefrieren eine Stunde Zeit mehr wie die Rahm-Gefrornen.

Durch den Zusatz von einem Theil Johannisbeeren gewinnt das Erdbeeren-Glace sehr in seinem Geschmacke.

1491. Himbeeren-Gefrornes (Glace aux framboises) und

1492. Johannisbeeren-Gefrornes (Glace aux groseilles). Beide Gefrorne werden auf die gleiche Weise, wie das Erdbeeren-Gefrorne (Nr. 1490) behandelt. Man thut wohl, wenn man zu den Johannisbeeren einen Theil süße Schwarzkirschen, die abgezupft und feingestoßen sind, mit durchtreibt.

1493. Kirschen-Gefrornes (Glace aux cerises). Anderthalb Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) abgezupfte und mit ihren Kernen gestoßene Schwarzkirschen werden, nebst $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) rother Johannisbeeren durch ein feines Haarsieb getrieben, und dieses wird alsdann mit $^5/_4$ Pfund (620 Gr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046) vermischt. Dasselbe wird nun in die Gefrierbüchse eingefüllt und, wie Nr. 1476 angezeigt ist, gefrieren gelassen.

1494. Apricosen-Gefrornes (Glace aux abricots). Zwanzig bis vier und zwanzig gut gereifte Apricosen werden von einander gespalten und durch ein Haarsieb getrieben. Das durchgepreßte Mark wird nun mit 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046), nebst dem Saft einer Citrone und einem Glase weißem Wein vermischt und dann in die in Eis eingesetzte Gefrierbüchse eingefüllt und beendigt, wie Nr. 1476 angezeigt ist.

1495. Pfirsich-Gefrornes (Glace aux pêches). Bereite dieses Gefrorne wie das vorhergehende Apricosen-Gefrorne (Nr. 1494).

1496. Quitten-Gefrornes (Glace aux coins),

1497. Aepfel-Gefrornes (Glace aux pommes) und

1498. Birnen-Gefrornes (Glace aux poires). Mit diesen drei Gefrornen wird ebenso verfahren, wie es bei jenem von Apricosen (Nr. 1494) gezeigt ist, nur mit dem Unterschiede, daß diese Früchte erst in Wasser gargekocht und dann trocken durch ein Haarsieb getrieben werden müssen. Mit dem abgegossenen Wasser wird der Zucker geklärt.

Sollten die, zu den vorhergehenden Gefrornen angegebenen Marmeladen durch den hinzugefügten Zucker nicht hinlänglich verdünnt werden, so muß man noch mit kaltem Wasser nachhelfen.

Statt der frischen Früchte können zu all den Früchte-Gefrornen eingemachte Früchte oder Marmeladen gebraucht werden, die mit dem nöthigen Wasser und etwas weißem Wein verdünnt und zur Vorsorge durch ein Haarsieb getrieben werden.

Die Früchte-Gefrornen werden gewöhnlich in Gestalt der Frucht gegeben, von welcher sie zubereitet worden sind; man hat stark aus Zinn gegossene Formen: Birnen, Apricosen, Pfirsichen u. s. w. vorstellend, die in zwei Hälften getheilt sind

und da, wo sie zusammenpassen, mit übereinander gehendem und fest anschließendem Rande versehen sein müssen. Das schon fertig Gefrorne wird in solche Formen fest eingepreßt, und diese werden da, wo sie zusammenpassen, zur Vorsorge noch mit Wachs bestrichen und alsdann, wenigstens eine Stunde lang, in feingestampftes Eis eingegraben. Kurz vor dem Anrichten werden die Formen aus dem Eise genommen, mit einem warmen Tuch umschlagen, abgetrocknet und die Früchte behutsam herausgenommen, die dann mit einer unschädlichen Farbe so gefärbt werden, daß sie der Frucht, welche sie vorstellen, ähnlich sind. Sie kommen nun noch einige Minuten in ein anderes, in Eis eingegrabenes zinnernes Geschirr zu liegen, das einen fest schließenden Deckel hat und mit Abtheilungen versehen ist, so daß keine Frucht die andere berührt. Dieses Verfahren bezweckt, dem Gefrornen jenes sammtähnliche Ansehen zu geben, das den Früchten im natürlichen Zustande eigen ist.

1499. Orangen-Gefrornes (Glace à l'orange). Von vier bis fünf schönen Orangen wird die gelbe Schale dünn auf Zucker abgerieben, so daß man dadurch ungefähr 12 Loth (180 Gr.) Orangenzucker erhält. Das Mark von den fünf abgeriebenen und von noch fünf anderen Orangen, wovon die weiße Schale genau abgeschält ist, wird dünnblättrig geschnitten und mit ¾ Pfund (370 Gr.) geklärtem, aber noch kochendem Zucker (Nr. 1046) übergossen und zugedeckt kalt gestellt. Dieses wird alsdann durch ein feines Haarsieb getrieben, mit einem Glase weißem Wein verdünnt, mit dem Safte von zwei Citronen und dem Orangenzucker vermischt und nun zum Gefrieren in die in Eis eingesetzte Büchse eingefüllt (s. Nr. 1476). Man pflegt dieses Gefrorne gerne mit einigen Tropfen Cochenille-Auflösung zart roth zu färben.

1500. Citronen-Gefrornes (Glace au citron). Es wird ebenso wie das vorhergehende Orangen-Gefrorne (Nr. 1499) behandelt.

1501. Ananas-Gefrornes (Glace à l'ananas). Zwei kleine oder eine große gut gereifte Ananas wird auf Zucker abgerieben. Beide werden dann in dünne Scheiben geschnitten und mit 16 Loth (250 Gr.) geklärtem, aber noch kochendem Zucker

(Nr. 1046) übergossen und genau zugedeckt. Nach dem Erkalten werden sie durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Safte von zwei Citronen, einem Glase weißen Wein und dem Ananaszucker vermischt. Das Gefrieren geschieht, wie Nr. 1476 angezeigt ist.

1502. Gefrorner Punsch (Ponche à la glace). In ein Pfund (1/2 Kilogr.) geklärten und völlig abgekühlten Zucker (Nr. 1046) wird der Saft von sechs Citronen, nebst der auf Zucker leicht abgeriebenen Schale von drei Citronen, eine Flasche Champagner und 1/2 Schoppen (1/4 Liter) Arrak oder Rum vermischt. Dieses wird nun in die Büchse eingefüllt und, wie Nr. 1476 angezeigt ist, 2—3 Stunden frieren gelassen.

Diese Arten von Gefrornem bleiben, ihres geistigen Stoffes wegen, nur dickflüssig, und werden meistens in Champagnergläsern servirt.

Dieser Punsch kann durch verschiedene Zusammensetzungen vielfältig in seinem Geschmacke verändert werden; so kann man noch den Saft von einigen Orangen hinzufügen und mehr oder weniger Rum nehmen, statt des Champagners kann auch guter Rheinwein genommen werden.

1503. Römischer Punsch (Ponche à la Romaine). Von fünf bis sechs Eiweiß wird ein sehr fester Schnee geschlagen, derselbe wird mit 12 Loth (180 Gr.) feinem Zucker vermischt und beim Anrichten genau in den Punsch (Nr. 1502) gearbeitet.

Neun und dreißigster Abschnitt.

Von den Compots.

1504. Aepfel-Compot (Compote de pommes). Eine gute Sorte Aepfel, die im Kochen nicht so leicht verfahren und weiß bleiben, wie z. B. Reinette- oder Borsdorfer-Aepfel werden geschält und, je nach ihrer Größe, von einander gespalten oder geviertheilt. Hat man nun zehn bis zwölf große Aepfel, so werden 12 Loth (180 Gr.) Zucker in einer passenden Casserolle mit 1 ½ Schoppen (¾ Liter) Wasser und dem Saft einer halben Citrone aufgekocht und die schön geschälten Aepfel darin behutsam weichgekocht, doch so, daß sie ganz bleiben. Die Aepfel werden dann aus ihrem Safte gelegt, zierlich angerichtet, der Zucker wird noch bis zum Breitlauf (Nr. 1047) fortgekocht und dann über die angerichteten Aepfel gegossen.

1505. Aepfel-Compot auf andere Art (Compote de pommes d'une autre manière). Von ungefähr zwölf bis fünfzehn gleichgroßen Borsdorfer Aepfeln wird das Kernhaus mittelst eines Ausstechers ausgestochen, die Aepfel werden dann geschält und mit 12—14 Loth (ca. 200 Gr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046) sorgfältig weichgekocht, doch so, daß die Aepfel ganz bleiben. Nach ihrem Garkochen werden sie aus ihrem Safte gelegt, mit eingemachten Kirschen oder mit Apricosen-Marmelade gefüllt, zierlich auf die zur Tafel bestimmte Schüssel oder Schale angerichtet und nun mit dem zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekochten Safte begossen.

Die Aepfel können auch nach ihrem Kochen mit geschälten und stiftähnlich geschnittenen Mandeln, die im Ofen etwas abgetrocknet sind, dicht besteckt werden. Auch kann man statt des

Wassers weißen Wein zum Kochen nehmen und ein Stückchen ganzen Zimmt, nebst etwas Citronenschale daran thun.

Um den Aepfeln ein schöneres Ansehen zu geben, kann man erst die reingewaschenen Schalen mit dem nöthigen Wasser kochen; dieser Saft wird alsdann durch ein reines Tuch geseiht und die Aepfel werden mit dem nöthigen Zucker darin gekocht. Wenn die Aepfel herausgenommen sind, wird der zurückgebliebene Saft rein abgeschäumt, bis zur kleinen Perle (Nr. 1049) gekocht und auf einen Porzellanteller gegossen. Nach dem gänzlichen Erkalten und Festwerden dieser Gelée werden die angerichteten Aepfel damit verziert.

1506. Gestürztes Aepfel-Compot (Compote de pommes renversée). Acht große Aepfel werden rein geschält, in vier Theile geschnitten und in eine glatte runde Form — deren Boden mit reingewaschenen kleinen Rosinen, einem Stückchen ganzen Zimmt und Citronenschale, nebst feingestoßenem Zucker bestreut ist — in schöner Ordnung gedrängt gelegt. Zwischen eine jede Lage Aepfel werden kleine Rosinen und feingestoßener Zucker gestreut, das Ganze wird mit einem Eßlöffel voll Wasser oder weißem Wein begossen, die Form mit einem Deckel bedeckt, und die Aepfel werden auf schwacher Gluth oder im mittelwarmen Ofen langsam weichgedämpft. Sie werden dann auf die bestimmte Schüssel behutsam gestürzt und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Die obenauf liegende Citronenschale und der Zimmt wird weggenommen.

1507. Aepfelbrei, Apfelmarmelade (Marmelade de pommes). Hierzu werden meistens die schlechteren Aepfel verwendet, die, nachdem sie geschält und in Stücke geschnitten sind, mit etwas Wasser oder weißem Wein und dem nöthigen Zucker weichgekocht und dann durch einen Durchschlag oder ein grobes Haarsieb getrieben werden. Sie werden dann in die bestimmte Schüssel angerichtet, glatt zugestrichen, beim Gebrauche stark mit feinem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt, oder auch nur mit kleinen, reingewaschenen Rosinen bestreut.

1508. Birn-Compot (Compote de poires). Während dem Schälen werden die Birnen sogleich in kaltes Wasser ge-

worfen und dann in kochendem Wasser mit dem nöthigen Zucker, einem Stück Zimmt und etwas dünn abgeschälter Citronenschale weichgekocht, doch so, daß sie ganz bleiben. Sie werden dann zierlich angerichtet, der zurückgebliebene Saft wird noch bis zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht, und die Birnen werden damit begossen. Auf sechszehn bis achtzehn große Birnen können 3/4 Pfund (370 Gr.) Zucker genommen werden.

Sollen die Birnen weiß bleiben, so muß eine jede einzelne Birne sogleich, nachdem sie geschält ist, mit Citronensaft eingerieben und in kaltes Wasser, worin sich ebenfalls etwas Citronensaft befindet, gelegt werden; dann müssen sie auch aufgedeckt etwas schnell kochen. Uebrigens kann man nur die noch nicht ganz reifen Birnen weiß erhalten. Eine rothe Farbe bekommen sie durch langsames, zugedecktes Kochen.

Die kleineren Sorten Birnen läßt man meistens ganz, sie werden von oben nach unten hin in gleichmäßigen Schnitten sehr schön geschält, die Stiele rein geschabt und etwas abgeschnitten; die größeren Birnen werden ebenfalls von oben nach unten geschält, von einander gespalten und an den Seiten etwas abgerundet.

1509. Apricosen-Compot (Compote d'abricots). Achtzehn bis zwanzig geschälte und von einander gespaltene Apricosen werden in 1 1/2 Schoppen (3/4 Liter) kochendes Wasser, worin 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Zucker ist, gelegt und behutsam weichgekocht, doch so, daß die Apricosen ganz bleiben, sie werden dann herausgenommen und zierlich angerichtet. Der zurückgebliebene Saft wird bis zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht und nach einigem Abkühlen über die Apricosen gegossen.

1510. Pfirsich-Compot (Compote de pêches). Es wird ganz wie das vorhergehende Apricosen-Compot (Nr. 1509) behandelt. Zu Beiden kann man statt des Wassers auch weißen Wein nehmen.

1511. Kirschen-Compot (Compote de cerises). Zwei Pfund (1 Kilogr.) von ihren Stielen abgezupfte Kirschen werden mit 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker, einem Stück ganzen Zimmt und der dünn abgeschälten Schale einer Citrone, nebst einem

halben Schoppen ($^1/_4$ Liter) Wasser oder weißem Wein aufs Feuer gesetzt und, unter öfterm Umschwingen, 10—15 Minuten lang gekocht und dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Der zurückgebliebene Saft wird rein abgeschäumt, bis zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht und alsdann, nach einigem Abkühlen, über die Kirschen gegossen.

1512. Zwetschen=Compot (Compot de prunes). Ungefähr dreißig bis vierzig schöne Zwetschen werden mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt und mit der Hand öfters umgerührt, bis die Schale aufspringt; dann werden sie in anderes kaltes Wasser gethan und die Haut rein davon abgezogen. Während der Zeit muß 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Zucker mit 1 Schoppen ($^1/_2$ Liter) Wasser zum Feuer gesetzt werden, worin, nach dessen Abschäumen, die Zwetschen langsam, jedoch nicht zu weich gekocht und in diesem ihrem Safte kalt gestellt werden. Sollte der Saft nicht dick genug sein, so werden die Zwetschen herausgenommen und der zurückgebliebene Saft wird bis zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht.

Einfacher werden die Zwetschen bereitet, wenn man sie ungeschält von einander schneidet, die Kerne herausnimmt und die Zwetschen mit einem Stück ganzen Zimmt, der dünn abgeschälten Schale einer Citrone, nebst dem nöthigen Zucker und etwas Wasser oder weißem Wein zum Feuer stellt und sie langsam weichkocht. Man richtet sie gerne über gelb geröstete Milchbrodschnitten, womit der Boden der Schüssel belegt ist, an.

1513. Pflaumen=Compot wird auf dieselbe Weise wie das vorhergehende Zwetschen=Compot zubereitet.

1514. Mirabellen=Compot (Compote de mirabelles). Ungefähr 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) reingewaschene Mirabellen werden mit einem Stück ganzen Zimmt in $^1/_2$ Pfund (250 Gr.) geklärtem Zucker (Nr. 1046) gar, aber nicht zu weich gekocht, sie werden alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der zurückgebliebene Zucker wird bis zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht und nach einigem Abkühlen über die Mirabellen geschüttet.

1515. Erdbeeren=Compot (Compote de fraises). Schöne und rein gepflückte Erdbeeren werden in eine Porzellanschüssel

gethan und mit Wasser oder weißem Wein, zur Perle gekochtem Zucker (Nr. 1049) kochend heiß übergossen, umgeschwenkt und kalt gestellt. Auf 1 Pfund (½ Kilogr.) Erdbeeren kann man ½ Pfund (250 Gr.) Zucker nehmen.

1516. Himbeeren-Compot (Compote de framboises). Ein halbes Pfund (250 Gr.) Zucker wird mit Wasser oder Wein zur Perle (Nr. 1049) gekocht, nun werden ungefähr ein Pfund (½ Kilogr.) rein belesene Himbeeren hinein gethan, dieselben einmal aufgekocht und dann kalt gestellt.

1517. Johannisbeeren-Compot (Compote de groseilles). Bereite dieses Compot ganz wie das vorhergehende (Nr. 1516). Man gebraucht hierzu nur die rothen Johannisbeeren, die von ihren Stielen abgezupft sind.

1518. Orangen-Compot (Compote d'oranges). Fünf bis sechs schöne Orangen werden geschält, doch so, daß auch nicht das geringste Weiße von der Schale daran bleibt; sie werden nun in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, die Kerne davon genommen, in die zur Tafel bestimmte Schüssel oder Schale angerichtet, stark mit feinem Zucker bestreut und an einen kühlen Ort gestellt. Nach Verlauf von einer halben Stunde ist der Zucker geschmolzen, sie werden dann wieder bestreut und dieses nach Verlauf von einer halben Stunde nochmals wiederholt; die Orangen erhalten dadurch einen sehr angenehm schmeckenden Syrup.

1519. Compot von dürren Zwetschen. Die dürren Zwetschen werden mehreremal in warmem Wasser gewaschen, dann mit dem nöthigen Wasser oder weißem Wein nebst Zucker, ganzem Zimmt und Citronenschale 1½—2 Stunden langsam weichgekocht.

Die Compots von dürren Kirschen, Mirabellen, Prünellen und dergleichen mehr, werden alle auf dieselbe Weise gekocht.

Vierzigster Abschnitt.

Von den eingemachten Früchten, Gemüsen und Fleischen (Conserves).

a) In Zucker eingemachte Früchte.

1520. Eingemachte Weichselkirschen (Confiture de cerises). Die schönsten von ihren Stielen abgepflückten Weichseln (Sauerkirschen) werden ausgesteint — was am leichtesten mit einem spitzen Hölzchen geschieht — und nun gewogen. Auf ein Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) solcher Kirschen wird ebensoviel Zucker geläutert (Nr. 1046), die Kirschen werden in diesen kochenden Syrup gethan und 8—10 Minuten darin gekocht, der aufsteigende Schaum wird abgenommen und das Ganze wird in ein reines irdenes Geschirr umgeleert, mit einem Tuche zugebunden und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den anderen Tag wird der Saft davon abgegossen und zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht, die Kirschen werden dann dazu gethan, 3 Minuten lang gekocht und alsdann wieder in der irdenen Schüssel bis zum nächsten Tage ruhig hingestellt. Dieses Verfahren wird noch einmal wiederholt, doch ist zu bemerken, daß die Kirschen jedesmal kürzere Zeit im Zucker kochen müssen, so daß sie beim dritten und letzten Mal nur einmal aufkochen; sollte etwa der Saft nicht hinreichend sein, um die Kirschen zu bedecken, so wird noch so viel geklärter und zum Breitlauf eingekochter Zucker (Nr. 1047) nachgegossen. Beim letzten Male werden die Kirschen mit einem Schaumlöffel aus dem kochenden Syrup genommen, dieser wird bis zur Perle (Nr. 1049) eingekocht, dann über die Kirschen gegossen, die mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt werden. Den folgenden Tag werden sie in Einmachgläser eingefüllt, doch so, daß sie wenigstens fingerdick mit ihrem Saft

überspült sind, sie werden mit einem, genau nach der Größe des Glases rund zugeschnitteren Papier, das in Rum getaucht wurde, bedeckt, mit einem anderen Papier verbunden und an einem kühlen, aber trocknen Ort aufbewahrt.

Sollten die Kirschen vielleicht zu viel Syrup haben, so kann man ihn extra auf dieselbe Weise, wie die Kirschen, einfüllen, aufbewahren und denselben im Winter als Kirschensaft zu Geléen oder Saucen verwenden.

Man kann die Kirschen auch unausgesteint einmachen, dann werden aber nur die größten und schönsten ausgesucht und die Stiele nur zur Hälfte abgeschnitten. In ihrer übrigen Behandlung bleiben sie dem oben Angeführten gleich. Man gibt sie dann im Winter als Compot.

Das jedesmalige Abschäumen beim Aufkochen des Saftes darf nie unterlassen werden.

1521. Eingemachte Himbeeren (Confiture de framboises). Auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) schöne rothe und rein abgezupfte Himbeeren wird ebensoviel Zucker zum Breitlaufe (Nr. 1047) geläutert, eingekocht, die Himbeeren werden dann dazu gethan, sorgfältig abgeschäumt und 2—3 Minuten gekocht. Sie werden nun mit einem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gethan, der zurückgebliebene Saft wird noch etwas eingekocht und alsdann über die Himbeeren gegossen, die mit einem Tuche bedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort ruhig hingestellt werden. Den nächsten Tag wird der Saft abgegossen, aufs Feuer gesetzt, sorgfältig abgeschäumt, die Himbeeren werden dann dazu gethan und einmal aufgekocht, alsdann werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, und der zurückgebliebene Saft wird unter sorgfältigem Abschäumen zur Perle (Nr. 1049) eingekocht, der nun über die Himbeeren geschüttet wird. Dieselben werden untereinander geschüttelt und nach ihrem Abkühlen in die dazu bestimmten Einmachgläser eingefüllt. Das Zubinden und Aufbewahren geschieht wie bei den Kirschen (Nr. 1520).

Beim Einfüllen aller Arten Eingemachtem ist sehr darauf zu sehen, daß keine leeren Zwischenräume bleiben, demzufolge stößt man das gefüllte Glas mehreremal über ein zusammengelegtes Tuch leicht auf, was bezweckt, daß die allenfalls einge-

schlossene Luft herauskommt; auch müssen die Früchte immer fingerdick mit ihrem Syrup überspült sein.

1522. Eingemachte Johannisbeeren (Confiture de groseilles). Die schön rothen, völlig reifen und abgezupften Johannisbeeren werden in allem wie die vorhergehenden Himbeeren (Nr. 1521) behandelt.

1523. Eingemachte ganze Johannisbeeren. Sie werden ebenfalls wie die Himbeeren (Nr. 1521) behandelt, mit dem Unterschiede, daß man hierzu nur die schönsten Johannisbeeren nimmt, die man an ihren Stielen läßt und jedesmal zwei bis drei Träubchen mit einem dünnen Faden zusammenbindet. Hierzu kann man auch die weißen Johannisbeeren gebrauchen.

1524. Eingemachte Nüsse (Confiture de noix verts). Die zum Einmachen bestimmten Nüsse werden, wenn sie zwar schon groß sind, aber noch keine inwendigen Kernschalen haben — was ungefähr von Mitte bis Ende Juni der Fall ist — gebrochen. Sie werden oben und unten etwas abgeschnitten, mit einer Nadel oder Spicknadel mehreremal durchstochen und acht Tage lang in ein Geschirr mit kaltem Wasser gelegt, das jeden Tag abgegossen und wieder mit frischem ersetzt wird; den achten Tag werden die Nüsse abgeschüttet, in kochendes Wasser gelegt und so lange gekocht, bis sie sich mit einem Hölzchen oder einem Stecknadelkopfe leicht durchstechen lassen, alsdann werden sie mit kaltem Wasser abgekühlt. So läßt man sie wieder acht Tage lang in kaltem Wasser stehen, das jeden Tag abgegossen und wieder durch frisches ersetzt wird. Nach Verlauf dieser Zeit werden die Nüsse abgeschüttet, gewogen, und auf 1 Pfund (½ Kilogr.) 1¼ Pfund (620 Gr.) Zucker (Nr. 1046) geläutert, der, wenn er zur Hälfte abgekühlt ist, über die abgetrockneten und in eine Schüssel gelegten Nüsse gegossen wird; hierauf werden sie mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den nächsten Tag wird der Zucker abgegossen, aufs Feuer gesetzt, abgeschäumt, zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht und nach dem Abkühlen über die Nüsse gegossen. Dieses Verfahren wird vier- bis fünfmal wiederholt. Zu beobachten ist, daß der Zucker nie kochend über die Nüsse gegossen wird, sollte er zu viel eingekocht sein und die Nüsse nicht hinlänglich davon überspült werden, so muß noch

so viel anderer geklärter Zucker (Nr. 1046) nachgegossen werden. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den Kirschen Nr. 1520.

Man pflegt die Nüsse auch gerne mit Gewürznelken und mit kleinen Stückchen Zimmt zu bestecken, welches geschieht, nachdem sie im Wasser weichgekocht sind, auch kann das Gewürz — von jedem einige Loth (30—40 Gr.) — in ein Tuch zusammengebunden und im Zucker mitgekocht werden, wodurch derselbe den Geschmack vollkommen annimmt.

Auch kann man die Nüsse, gleich nachdem sie gebrochen sind, schälen, in kaltes Wasser werfen und dann in kochendem Wasser weichkochen, sie werden hierauf wieder in kaltem Wasser abgekühlt und alsdann, wie oben angezeigt ist, weiter damit verfahren; auf diese Weise kommt man schneller davon, indem das lange Stehen der Nüsse im Wasser wegfällt.

1525. Eingemachte Stachelbeeren (Confiture de groseilles vertes). Grüne und unreife, aber doch große Stachelbeeren, die noch ganz hart sind, wovon die Blüthen und die Stiele abgeschnitten, werden an der Seite aufgeschnitten und mittelst eines zugespitzten Federkieles, die Kerne herausgenommen — doch so, daß die Oeffnung nicht zu groß wird — und in kaltem Wasser gewaschen. Sie werden dann in kochendes Wasser gelegt und so lange ziehen gelassen, bis sie anfangen weich zu werden, und hierauf mit einem Schaumlöffel zum Abkühlen wieder in kaltes Wasser gelegt, alsdann auf ein Haarsieb abgeschüttet. Auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) solcher Stachelbeeren werden 1 1/2 Pfund (3/4 Kilogr.) Zucker (Nr. 1046) geklärt und nach seinem Erkalten über die in eine Porzellanschüssel gelegten Beeren gegossen, die man mit einem Tuche bedeckt und bis zum anderen Tage ruhig stehen läßt. Den anderen Tag wird der Zucker abgeschüttet, aufgekocht, abgeschäumt, noch einige Zeit fortgekocht und dann lauwarm über die zurückgebliebenen Beeren gegossen. Dieses Verfahren wird noch vier Tage hintereinander wiederholt, so daß am fünften und letzten Tage der Zucker zur Perle (Nr. 1049) eingekocht ist; er wird dann kochend heiß über die Beeren gegossen.

Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht, wie es bei den Kirschen in Zucker (Nr. 1520) angegeben ist.

1526. Eingemachte Apricosen (Confiture d'abricots). Zum Einmachen nimmt man zwar reife, aber doch noch ziemlich feste Apricosen. Sie werden geschält, von einander gespalten und in kaltes Wasser gelegt. Nun wird auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) so geschälter Apricosen 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Zucker (Nr. 1046) geläutert, die Apricosen werden alsdann abgeschüttet, in den kochenden Zucker gethan und darin langsam weichgekocht, doch so, daß sie sich noch fest anfühlen lassen das Ganze wird hierauf in eine irdene Schüssel umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den nächsten Tag wird der Saft von den Apricosen abgegossen, derselbe wird aufs Feuer gesetzt, und nach seinem Abschäumen werden die Apricosen dazu gethan und einmal aufgekocht, sie werden dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der Zucker wird noch etwas eingekocht und kochend heiß über die Apricosen gegossen. Dieses wird den nächsten Tag noch einmal wiederholt und der Zucker dabei zur Perle Nr. 1049 eingekocht. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den Kirschen Nr. 1520.

Beim ersten Kochen dürfen nicht zu viel Apricosen auf einmal in den Zuckerkessel gethan werden, weil es sich sonst leicht ereignen könnte, daß einige davon verkochen und die anderen vielleicht noch zu hart bleiben würden, man bleibt deswegen beim Zuckerkessel stehen und untersucht die Apricosen sorgfältig, die weichen werden herausgenommen und in die Schüssel gelegt, während man die anderen noch fortkochen läßt.

1527. Eingemachte unreife Apricosen (Confiture d'abricots verts). Man wählt hierzu die ganz unreifen Apricosen, die noch keinen Kern haben und grün aussehen. Nachdem die Stiele an den Apricosen etwas abgeschnitten sind, werden sie in einer gewöhnlichen, aber ziemlich hellen Lauge zum Feuer gesetzt und mit der Hand öfters umgerührt, bis sie die wolligen Haare, Bart genannt, gehen lassen; sie werden hierauf in anderes heißes Wasser gelegt, und aus diesem eine nach der anderen herausgenommen, es wird mit einem reinen, groben Tuche der Bart davon gewischt und die Apricosen werden in kaltes Wasser geworfen, worin sie bis zum nächsten Tag, an einem kühlen Orte, stehen bleiben, während welcher Zeit das Wasser öfters gewechselt

wird. Den nächsten Tag werden sie in kochendes Wasser gelegt, darin weichgekocht und alsdann wieder in kaltem Wasser abgekühlt. Nun werden die Apricosen abgeschüttet, gewogen, und es wird das gleiche Gewicht Zucker geläutert (Nr. 1046), in welchem man die abgetrockneten Apricosen einmal aufkochen läßt; das Ganze wird in eine irdene Schüssel umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort ruhig hingestellt. Den nächsten Tag wird der Zucker abgegossen, aufgekocht und nach dem gehörigen Abschäumen werden die Apricosen dazu gethan; nachdem sie einmal aufgekocht haben, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in die Schüssel zurück gelegt, der zurückgebliebene Zucker wird noch bis zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht und dann kochend heiß über die Apricosen gegossen, die man nun wieder mit einem Tuche bedeckt und kalt stellt. Dieses Aufkochen wird auf diese Weise noch viermal wiederholt, so daß beim letzten Male der Zucker zur großen Perle (Nr. 1049) eingekocht ist. Das Einfüllen und Aufbewahren haben sie mit den anderen eingemachten Früchten gemein (s. eingemachte Weichseln. Nr. 1520).

Sollte es vielleicht der Fall sein, daß die Apricosen nicht hinlänglich mit ihrem Syrup überspült wären, so muß beim jedesmaligen Aufkochen noch so viel geläuterter, zum Breitlauf eingekochter Zucker (Nr. 1047 oder 1048), als nöthig ist, beigefügt werden.

Das jedesmalige reine Abschäumen bei dieser, sowie bei einer jeden anderen Frucht darf man nie unterlassen.

1528. Eingemachte Apricosen auf sehr einfache Art. Schöne, nicht allzu reife Apricosen werden geschält, die Kerne herausgenommen und in Hälften getheilt, sie werden nun gewogen und auf ein jedes Pfund (½ Kilogr.) derselben wird 1 Pfund (½ Kilogr.) feingesiebter Zucker zur Hand gestellt. In Blechbüchsen, wie solche unter Nr. 1563 genau beschrieben sind, werden nun die Apricosen lagenweise eingelegt und zwischen jede Lage derselben wird von dem gesiebten Zucker gegeben, so daß Apricosen und Zucker zusammen aufgehen. Die Büchsen werden, bis etwa 1 Zoll (2½ Ctm.) breit vom Rand angefüllt, vom Spengler gut verlöthet, dann in einen Kessel kochen-

des Wasser gesetzt und eine halbe Stunde lang darin kochen gelassen. Nach dieser Zeit nimmt man den Kessel vom Feuer weg und läßt die Büchsen, bis zu ihrem gänzlichen Erkalten, darin stehen (s. Nr. 1563 von den Gemüsen und Fleischen in hermetisch verschlossenen Büchsen).

Pfirsiche und Reineclauden können auf gleiche Weise in hermetisch verschlossenen Büchsen mit Zucker eingemacht werden.

1529. Eingemachte Pfirsiche (Confiture de pêches) und

1530. Eingemachte unreife Pfirsiche (Confiture de pêches vertes). Diese beiden Eingemachten werden jenen von Apricosen (Nr. 1526 oder 1527) ganz gleich zubereitet.

1531. Eingemachte Mirabellen (Confiture de mirabelles). Die zwar reifen, aber doch noch etwas festen Mirabellen werden, nachdem sie mit einer Nadel mehreremal durchstochen und ihre Stiele gleich geschnitten sind, in kaltes Wasser gelegt und aus diesem in kochendes Wasser gethan; sobald sie aufsteigen, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in anderes kaltes Wasser gelegt; nach ihrem gänzlichen Erkalten werden sie auf ein Haarsieb abgeschüttet. Nun wird auf 1 Pfund (1/2 Kilgr.) Mirabellen 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Zucker geläutert (Nr. 1046), die abgetrockneten Mirabellen werden dazu gethan und einmal aufgekocht, das Ganze wird alsdann in eine irdene Schüssel umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den nächsten Tag wird der Zucker abgegossen, aufgekocht und nach seinem Abschäumen werden die Mirabellen dazu gethan; sobald sie einmal gekocht haben, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der Zucker wird noch zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht und kochend heiß über die Mirabellen geschüttet, die man nun wieder mit einem Tuche bedeckt und kalt stellt. Dieses Verfahren wird noch zweimal wiederholt, so daß der Zucker beim letzten Kochen den Grad zur Perle (Nr. 1049) erreicht hat. Eingefüllt und aufbewahrt werden sie wie die Kirschen (Nr. 1520).

1532. Eingemachte Reineclauden (Confiture de reine-claudes). Die schönsten reifen, aber doch noch festen Reineclauden werden, nachdem sie mit einer Nadel mehreremal durch-

stochen und ihre Stiele zur Hälfte abgeschnitten sind, mit vielem kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, sobald das Wasser anfängt heiß zu werden, so wird das Geschirr zurückgestellt und die Reineclauden in diesem Wasser über Nacht ruhig stehen gelassen, den nächsten Tag wird noch eine Hand voll Salz in das Wasser geworfen und die Reineclauden in einer unverzinnten Casserolle zum Feuer gesetzt, ohne daß sie jedoch ins Kochen gerathen, wobei man sie öfters umrühren muß, damit sie gleichmäßig warm werden. Nach Verlauf von drei bis vier Stunden werden sie näher zum Feuer gerückt, und, sobald die Reineclauden in die Höhe kommen, werden sie mit dem Schaumlöffel in kaltes Wasser gelegt, das mehreremal abgegossen und jedesmal wieder mit frischem ersetzt wird. Nach ihrem völligen Abkühlen werden sie abgeschüttet und auf ein reines Tuch gelegt. Nun wird auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Reinclauden 5/4 Pfund (620 Gr.) Zucker mit dem nöthigen Wasser zum Feuer gesetzt, und sobald derselbe abgeschäumt und geklärt ist (Nr. 1046), werden die Reineclauden dazu gethan und darin fünf Minuten langsam gekocht. Das Ganze wird in eine irdene Schüssel umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den nächsten Tag wird der Zucker abgegossen, zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht und dann über die Reineclauden geschüttet; dieses Verfahren wird noch zwei Tage hinter einander wiederholt, den dritten, oder vielmehr den fünften Tag, werden sie in dem zur großen Perle eingekochten Zucker (Nr. 1049) einmal aufgekocht und nach ihrem gänzlichen Abkühlen behutsam in Einmachgläser eingefüllt und aufbewahrt (siehe eingemachte Kirschen. Nr. 1520).

1533. Eingemachte Pomeranzen (Confiture d'oranges vertes). Hierzu werden die noch ganz unreifen Orangen genommen, welche die Größe einer gewöhnlichen Nuß erreicht haben und grün aussehen. Sie werden mehreremal mit einer Nadel durchstochen und über Nacht in kaltes Wasser gelegt, den anderen Tag wird das Wasser davon gegossen, und die Pomeranzen werden mit anderem Wasser zum Feuer gesetzt und weichgekocht. Sie werden hierauf in mehreren Wassern schnell abgekühlt und in ganz kaltem Wasser vier bis fünf Tage lang an einem kühlen Ort aufbewahrt, in welcher Zeit man das Wasser täglich wechselt.

Den sechsten Tag wird nun auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Pomeranzen $^5/_4$ Pfund (620 Gr.) Zucker (Nr. 1046) geklärt, die vorher abgeschütteten und etwas abgetrockneten Pomeranzen werden dazu gethan, und nach einigem Aufkochen wird das Ganze in eine irdene Schüssel umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den nächsten Tag wird der Zucker abgeseiht und zum Feuer gesetzt; wenn er gehörig abgeschäumt und etwas eingekocht ist, wird er noch kochend heiß über die zurückgebliebenen Pomeranzen gegossen, dieselben werden mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt, den zweiten und dritten Tag wird dieses Verfahren jedesmal wiederholt, den vierten Tag jedoch werden die Pomeranzen in den kochenden Zucker gethan, einmal aufgekocht und dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Der Zucker wird zur großen Perle (Nr. 1049) eingekocht, über die Pomeranzen gegossen, und diese werden, nach ihrem Abkühlen, in die dazu bestimmten Einmachgläser eingefüllt und aufbewahrt (siehe eingemachte Kirschen. Nr. 1520).

1534. Eingemachte Citronen (Confiture de citrons verts). Die unreifen und schönen grünen Citronen, von der Größe einer gewöhnlichen Nuß, werden den vorhergehenden Pomeranzen (Nr. 1533) gleich behandelt.

1535. Eingemachte Hagebutten (Confiture de gratte-cu). Die schönsten Hagebutten, wovon oben der Putzen abgeschnitten, die inwendigen Kerne und alles Haarige sorgfältig entfernt ist, werden in ein irdenes Geschirr gelegt. Nun wird auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Hagebutten ebensoviel Zucker (Nr. 1046) geklärt und nach dem Abkühlen über die Hagebutten gegossen, dieselben werden nun mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den nächsten Tag schüttet man den Zucker ab, kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1047) ein und läßt die Hagebutten vier bis fünf Minuten lang mitkochen, sie werden dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der zurückgebliebene Zucker wird noch zur kleinen Perle (Nr. 1049) eingekocht und dann über die Hagebutten geschüttet, die nach ihrem Abkühlen wie die eingemachten Kirschen (Nr. 1520) eingefüllt und aufbewahrt werden.

Beim Abschneiden des Putzens muß man Acht haben, daß die Hagebutten ganz bleiben. Man kann auch die kleineren Hagebutten in die größeren stecken und in eine jede oben, wo der Putzen war, eine Gewürznelke fügen.

1536. Eingemachte Preiselbeeren. Vorerst wirft man die Beeren in ein Gefäß mit frischem Wasser. Nach kurzer Zeit werden sich die angestoßenen Beeren auf den Boden gesetzt haben und man faßt nun die gesunden Beeren, die obenauf schwimmen, heraus, wascht solche nochmals durch reines Wasser und läßt sie dann auf einem Haarsieb genau ablaufen. Nun läutert man auf 2 Pfund (1 Kilogr.) Beeren 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Zucker, und sowie derselbe rein verschäumt ist, gibt man die Beeren hinein und läßt solche so lange kochen, bis dieselben anfangen etwas runzeligt zu werden. Ist dieses der Fall, so nimmt man die Beeren mit einem Seihlöffel heraus, läßt den zurückgebliebenen Saft noch einkochen, bis er beginnt dicklich zu werden, mengt dann die Beeren sorgfältig darunter, füllt das Ganze in einen steinernen Topf und bindet es — kalt geworden — mit Papier zu und verwahrt es an einem kühlen, aber trockenen Ort.

Diese Preiselbeeren sind sehr beliebt als Beilage zu gekochtem Rindfleisch.

1537. Eingemachte Quitten (Confiture de coins). Die rein geschälten und in vier oder sechs Theile geschnittenen Quitten werden in kaltes Wasser gelegt, die Schalen und die ausgeschnittenen Kerne werden, nachdem sie reingewaschen sind, mit einem Stück ganzen Zimmt, einigen Gewürznelken und dem nöthigen Wasser gekocht, dieses Wasser wird nun durch ein reines Tuch abgeseiht, und die Quitten werden darin weichgekocht, die alsdann auf ein Haarsieb und nach einigem Abtrocknen in eine irdene Schüssel gelegt werden. Nun wird auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Quitten ebensoviel Zucker mit dem zurückgebliebenen Quittensafte geklärt, zum Breitlauf (Nr. 1047 und 1048) eingekocht und kochend heiß über die Quitten gegossen, die man mit einem Tuche bedeckt und kalt stellt. Den nächsten Tag wird der Saft abgegossen und zum Feuer gesetzt. Nachdem er abgeschäumt ist, werden die Quitten dazu gethan und einmal

aufgekocht, sie werden dann mit dem Schaumlöffel in die irdene Schüssel zurückgelegt, der Saft wird noch etwas eingekocht und dann darüber gegossen, nach ihrem Abkühlen werden sie den Kirschen (Nr. 1520) gleich, eingefüllt und aufbewahrt.

1538. Eingemachte Orangenblüthe (Confiture de fleur d'orange). Die schönsten Orangenblüthen müssen hierzu des Morgens früh bei trockenem Wetter gepflückt werden. Auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) solcher Blüthen werden 8 Schoppen (3 1/2 Liter) reines Wasser mit dem Safte von einer Citrone ins Kochen gebracht, die Blüthen hineingeworfen und darin so lange gekocht, bis sie sich zwischen den Fingern leicht zerdrücken lassen, sie werden dann abgeschüttet und in mehreren kalten Wassern schnell abgekühlt. Nun wird 1 Pfund (1/2 Kilogr.) geklärter und zum Breitlauf eingekochter Zucker (Nr. 1047 und 1048), der zur Hälfe abgekühlt ist, über die auf ein Haarsieb abgeschütteten und in eine Porzellanschüssel gelegten Orangenblüthen gegossen, dieselben werden mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den nächsten Tag wird der Zucker abgegossen, aufgekocht, abgeschäumt, und nach einigem Abkühlen über die zurückgebliebenen Blüthen gegossen, die man wieder mit einem Tuche bedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort ruhig hinstellt. Dieses Verfahren wird noch drei bis viermal wiederholt, so daß der Zucker beim letzten Kochen den Grad zur großen Perle (Nr. 1049) erlangt hat. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den eingemachten Kirschen (Nr. 1520).

Der Zucker muß jedesmal ziemlich abgekühlt sein, bevor er über die Orangenblüthen gegossen wird.

b) Von den Marmeladen.

1539. Apricosen-Marmelade (Marmelade d'abricots). Auf zwei Pfund (1 Kilogr.) gut gereifte, geschälte, von einander gespaltene und durch ein grobes Sieb getriebene Apricosen werden 1 1/2 Pfund (3/4 Kilogr.) Zucker geklärt und zur kleinen Perle (Nr. 1049) eingekocht. Das durchgetriebene Apricosenmark wird nun dazu gethan und das Ganze auf Kohlenfeuer, unter anhaltendem, festem Aufrühren, so lange gekocht, bis — wenn

man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt — dieselbe langsam zusammenfließt und man den Boden des Kessels sehen kann. Die Marmelade wird nun in eine irdene Schüssel umgeleert und nach einigem Abkühlen noch warm in die Einmachgläser eingefüllt, wobei man nicht unterlassen darf, jedes Glas mehreremal über ein zusammengelegtes Tuch leicht aufzustoßen, damit die allenfalls eingeschlossene Luft dadurch herauskommt. Den nächsten Tag wird die Marmelade mit einem, genau nach der Größe des Glases rund zugeschnittenen Papier, das in Rum oder Spiritus getaucht wurde, bedeckt, mit anderem doppelt zusammengelegtem Papiere fest überbunden und an einem kühlen, aber trocknen Ort aufbewahrt.

Man pflegt auch gerne die Apricosenkerne unter die Marmelade zu geben, demzufolge werden die Kerne, nachdem sie aufgeschlagen, den Mandeln gleich geschält und von einander gespalten, in einigen Eßlöffeln voll geklärtem Zucker gekocht und dann, nach dem Beendigen der Marmelade, unter dieselbe vermischt.

1540. Apricosen-Marmelade auf andere Art. Auf ein Pfund (½ Kilogr.) rein abgeputzte und ausgekernte Apricosen rechnet man ¾ Pfund (370 Gr.) feingestoßenen Zucker. Die Apricosen werden, je eine Lage Apricosen und dann eine Lage Zucker, in einen steinernen Topf oder Porzellangeschirr gethan und so 20—24 Stunden in den Keller gestellt. Die Kerne werden aufgeschlagen, geschält und mit Rum übergossen. Nach Verlauf der 20—24 Stunden kocht man die Apricosen auf etwas starkem Kohlenfeuer, bis der Saft dicklicht ist, doch ist zu bemerken, daß während dem Kochen der aufsteigende Schaum sorgfältig entfernt werden muß. ¼ Stunde vorher, ehe die Apricosen bis zu oben angegebenem Grade eingekocht sind, müssen die Apricosenkerne, von welchen der Rum abgegossen wurde, dazu gethan und bis zu Ende mitgekocht werden. Uebrigens wird dann verfahren, wie bei der Apricosen-Marmelade (Nr. 1539) angegeben ist.

1541. Pfirsich-Marmelade (Marmelade de pêches). Diese Marmelade wird ganz der vorhergehenden Apricosen-Marmelade gleich behandelt.

1542. Mirabellen-Marmelade (Marmelade de mirabelles). Zu 2 Pfund (1 Kilogr.) gut gereiften und ausgesteinten Mirabellen werden 1¼ Pfund (620 Gr.) Zucker geklärt und zur kleinen Perle (Nr. 1049) eingekocht. Die Mirabellen werden dann dazu gethan und das Ganze wird, unter anhaltendem, festem Aufrühren, so lange gekocht, bis die Mirabellen ganz verkocht sind, einen dicken Brei bilden und die Probe, wie bei der Apricosen-Marmelade (Nr. 1539) erlangt haben. Die Marmelade wird dann in eine irdene Schüssel umgeleert und nach einigem Abkühlen noch warm in die Einmachgläser eingefüllt. Das weitere Verfahren damit geschieht, wie es bei der Apricosen-Marmelade (Nr. 1539) angezeigt ist.

1543. Erdbeeren-Marmelade (Marmelade de fraises). Schön roth aussehende und völlig reife Walderdbeeren werden rein belesen und durch ein feines Haarsieb getrieben. Zu ein Pfund (½ Kilogr.) Erdbeerenmark kommen 2 Pfund (1 Kilogr.) vom feinsten Staubzucker; beides wird einige Zeit hindurch gerührt, alsdann eingefüllt, mit in Rum getauchtem Papier bedeckt, mit Pergamentpapier überbunden und an einem kühlen aber trockenen Orte aufbewahrt.

1544. Hagebutten-Marmelade (Marmelade de gratte-cu). Die aufgeschnittenen und gereinigten Hagebutten werden in einen Topf gethan, mit frischem Wasser bespritzt und drei bis vier Tage lang an einen kühlen Ort gestellt, bis sie ganz weich sind. Sie werden nun durch ein Haarsieb gestrichen, und auf 1 Pfund (½ Kilogr.) von solchem Mark wird ebensoviel Zucker (Nr. 1046) geläutert, den man zum Breitlauf (Nr. 1047) einkocht, das Mark wird dazu gethan und das Ganze, unter anhaltendem, festem Aufrühren, so lange gekocht, bis — wenn man mit dem Löffel durch die Masse fährt — der Boden des Kessels sichtbar wird. Die Marmelade wird alsdann in eine irdene Schüssel umgeleert und, nach einigem Abkühlen, noch warm in die Einmachgläser eingefüllt und nach Art der Apricosen-Marmelade zugebunden und aufbewahrt (siehe A p r i c o s e n-M a r m e l a d e. Nr. 1539.)

1545. Kirschen-Marmelade (Mélange). Es werden drei Pfund (1½ Kilogr.) reife, von ihren Stielen abgezupfte, süße

Schwarzkirschen ausgesteint und mit 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) rothen abgestreiften Johannisbeeren vermischt. Nun werden $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogr.) Zucker geläutert und zum Breitlauf (Nr. 1047 und 1048) eingekocht, die Kirschen werden mit den Johannisbeeren dazu gethan, das Ganze wird über starkem Feuer, unter anhaltendem, festem Aufrühren, der Apricosen-Marmelade gleich, gekocht und dann wie dieselbe eingefüllt und aufbewahrt (siehe Apricosen-Marmelade. Nr. 1539).

1546. Orangen-Marmelade (Marmelade d'oranges). Die größten und saftigsten Orangen werden gewogen und ihre Schale wird auf Zucker dünn abgerieben, — den dadurch erhaltenen Orangenzucker kann man, wie es Nr. 1061 angezeigt ist, in Fläschchen aufbewahren, — sie werden dann von aller Schale und Haut sehr sorgfältig befreit, die Kerne gleichfalls davon genommen und dann in dünne Scheiben geschnitten. Nun wird auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Orangen ebensoviel Zucker geläutert und zum Breitlauf (Nr. 1047 und 1048) eingekocht, die Orangen werden dazu gethan, und das Ganze wird, unter anhaltendem, festem Aufrühren, so lange gekocht, bis es sich verdickt. Das Umlehren, Einfüllen und Aufbewahren geschieht dann wie bei der Apricosen-Marmelade (Nr. 1539).

Man kann dieser Marmelade auch, nach ihrem Garkochen, einige Eßlöffel voll von dem Orangenzucker beifügen.

1547. Quitten-Marmelade (Marmelade de coins). Die gut gereiften Quitten werden rein geschält und in kaltes Wasser geworfen, aus diesem werden sie in kochendes Wasser gelegt und darin weich gekocht, alsdann auf ein grobes Haarsieb abgeschüttet und durchgetrieben. Auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) von solchem Marke wird ebensoviel Zucker geläutert und zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht, die durchgetriebenen Quitten werden nun dazu gethan und so lange gekocht, bis sich die Marmelade verdickt, die alsdann in eine irdene Schüssel umgeleert und nach einigem Abkühlen noch warm in die dazu bestimmten Einmachgläser eingefüllt wird (siehe Apricosen-Marmelade. Nr. 1539).

1548. Birn-Marmelade (Marmelade de poires) und

1549. Aepfel-Marmelade (Marmelade de pommes). Diese beiden Marmeladen werden in allem der vorhergehenden Quitten-Marmelade (Nr. 1547) gleich behandelt.

c) In Branntwein oder Weingeist aufbewahrte Früchte.

1550. Kirschen in Weingeist (Cerises à l'eau de vie). Die größten und schönsten Schwarzkirschen werden, nachdem ihre Stiele zur Hälfte abgeschnitten sind, in kaltem Wasser gewaschen und in die für sie bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und in ein jedes Glas kommt ein Stück ganzer Zimmt und einige Gewürznelken. Sie werden dann mit gutem Franzbranntwein oder Weingeist begossen, so daß die Frucht gut davon bedeckt ist, die Gläser werden gut zugebunden und, ungefähr vier Wochen lang in eine warme Stube ruhig hingestellt. Nach Verlauf dieser Zeit macht man die Gläser wieder auf, gießt den Weingeist oder Branntwein davon und vermischt denselben mit feingestoßenem Raffinadezucker, — man rechnet auf einen Schoppen (1/2 Liter) 12—15 Loth (circa 200 Gr.) Zucker, — sobald der Zucker vergangen ist, wird der Weingeist mehreremal durch einen Filtrirsack (siehe Wein-Gelée. Nr. 1286) geseihet, bis derselbe ganz klar und hell ist, er wird nun über die in den Gläsern zurückgebliebenen Kirschen gegossen, die alsdann mit einem guten Korkstopfen verstopft, nochmals mit einer Blase überbunden und an einen kühlen Ort aufbewahrt werden. Nach Verlauf von zwei Monaten kann man die Kirschen in Gebrauch nehmen.

Bemerkt muß noch werden, daß bei diesem Eingemachten die Früchte immer vollkommen von ihrer Flüssigkeit überspült und daß die Gläser so angefüllt sein müssen, daß der Stopfen fest aufsitzt.

1551. Apricosen in Weingeist (Apricots à l'eau de vie). Die zwar reifen, aber doch noch festen Apricosen werden mit einem trocknen Tuch abgewischt, mit einer Nadel mehreremal durchstochen, in kaltes Wasser geworfen und zum Feuer gesetzt, so daß das Wasser nur kochend heiß wird. Die Apri-

cosen werden öfters leicht bewegt und untersucht, ob sie sich weich anfühlen lassen; sobald dieses nun bei der einen oder der anderen eingetreten ist, wird sie sogleich in kaltes Wasser gelegt. Hat man nun zwölf Apricosen, so wird ½ Pfund (250 Gr.) Zucker geläutert (Nr. 1046), die abgeschütteten Apricosen werden dazu gethan und einmal aufgekocht, das Ganze wird dann in eine irdene Schüssel umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den nächsten Tag wird der Zucker abgegossen, zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht und dann kochend heiß über die Apricosen geschüttet, dieses wird den nächsten Tag nochmals wiederholt. Nach dem Abkühlen des letzten Aufkochens werden die Apricosen behutsam aus ihrem Zucker in die Einmachgläser gelegt, der Zucker wird mit ebensoviel gutem Franzbranntwein oder Weingeist vermischt, durch einen Filtrirsack geseiht, und die Gläser werden damit angefüllt, darauf zugestopft, zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt (s. Kirschen in Weingeist. Nr. 1550).

Nach Verlauf von sechs bis acht Wochen können sie verbraucht werden.

1552. Pfirsiche in Weingeist (Pêches à l'eau de vie). Die reifen, aber sich noch fest anfühlenden Pfirsiche werden, nachdem sie mit einem trockenen Tuche abgewischt sind, mehreremal mit einer Nadel durchstochen und in kaltes Wasser gelegt. Nun wird zu 10—12 Pfirsichen ½ Pfund (250 Gr.) Zucker geklärt (Nr. 1046), die aus dem Wasser genommenen Pfirsiche werden hinzugethan und darin sehr vorsichtig weichgekocht, sobald sich der eine oder der andere weich anfühlt, wird er mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in ein irdenes Geschirr gelegt, der Zucker wird noch bis zum Faden (Nr. 1048) eingekocht und dann kochend heiß über die Pfirsiche gegossen, die man mit einem Tuche bedeckt und über Nacht kalt stellt. Den nächsten Tag werden die Pfirsiche aus ihrem Zucker in die zum Aufbewahren bestimmten Gläser gelegt, der Zucker wird mit ebensoviel Weingeist oder gutem Franzbranntwein vermischt, durch einen Filtrirsack passirt und dann über die Pfirsiche gegossen. Das Zustopfen, Ueberbinden und Aufbewahren geschieht, wie es bei den Kirschen angezeigt ist (siehe Kirschen in Weingeist. Nr. 1550).

1553. Reineclauden in Weingeist (Reineclaudes à l'eau de vie). Die größten, sich noch fest anfühlenden Reineclauden von schöner grüner Farbe werden, nachdem ihre Stiele zur Hälfte abgeschnitten sind, überall mit einer Nadel durchstochen und in kaltes Wasser gelegt, mit diesem Wasser werden sie zum Feuer gesetzt und von Zeit zu Zeit umgewendet. Sobald das Wasser anfängt heiß zu werden, legt man die Reineclauden in anderes kaltes Wasser, überstreut sie mit einer Hand voll Salz und läßt sie zugedeckt über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Den nächsten Tag werden sie mit demselben Wasser in einem kupfernen, unverzinnten Geschirr zum Feuer gesetzt, so daß es stark heiß werden kann. In diesem Zustande läßt man die Reineclauden so lange stehen, bis sie schön grün aussehen und an die Oberfläche des Wassers aufsteigen, was immer 2—2½ Stunden dauern kann. Sie werden alsdann mehreremal in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtrocknen auf ein reines Tuch gelegt. Nun wird die Hälfte soviel Zucker, als die Reineclauden an Gewicht betragen, geklärt und zum Breitlauf (Nr. 1047 und 1048) eingekocht, der dann nach einigem Abkühlen über die in eine Schüssel gelegten Reineclauden geschüttet wird, die man mit einem Tuche bedeckt und über Nacht an einem kühlen Ort aufbewahrt. Den nächsten Tag wird der Zucker abgeseihet, zum Feuer gesetzt, und nach seinem Abschäumen werden die Reineclauden darin einmal aufgekocht, das Ganze wird dann in ein irdenes Geschirr umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den zweiten und dritten Tag wird dasselbe Verfahren wiederholt, sodaß der Zucker beim letzten Kochen den Grad zur Perle (Nr. 1049) erreicht hat, nach einigem Abkühlen wird er mit ebensoviel gutem Franzbranntwein oder Weingeist vermischt, durch einen Filtrirsack filtrirt und über die in die Gläser gelegten Reineclauden gegossen, die dann zugestopft, zugebunden, aufbewahrt und in Gebrauch genommen werden, wie es bei den Kirschen der Fall ist (siehe Kirschen in Weingeist. Nr. 1550).

Die Mirabellen, Zwetschen und Pflaumen in Weingeist werden auf oben angezeigte Art behandelt. Uebrigens können alle in Zucker eingemachten Früchte in Weingeist oder in Franzbranntwein aufbewahrt werden; demzufolge wird der Syrup von der schon völlig zubereiteten Frucht (siehe Abschnitt: In Zucker ein-

gemachte Früchte) abgeschüttet, und die Frucht wird dann mit dem nöthigen Weingeist oder Franzbranntwein, der mit dem dritten Theil von dem abgeseihten Syrupe vermischt wurde, übergossen. Das Zustopfen, Ueberbinden und Aufbewahren geschieht wie bei den Kirschen in Weingeist (Nr. 1550).

d) In Flaschen aufbewahrtes Obst.

1554. Kirschen in Dunst gekocht (Cerises au bain-marie). Die schönsten, völlig gereiften, aber doch noch festen Kirschen, die sorgfältig durchgesehen sind, daß sich keine geplatzten oder angestoßenen darunter befinden, werden in Flaschen, die mit einem weiten Halse versehen sind, ganz voll eingefüllt, wobei man die Flasche mehreremal über ein zusammengelegtes Tuch leicht aufstößt. Die Flaschen werden sogleich mit der besten Sorte Korkstopfen, die fest einzuzwängen sind, verstopft und mit Bindfaden überbunden. Auch kann man statt der Stopfen Rindsblase nehmen, die vorher in lauem Wasser gelegen hat, und damit fest die Oeffnung der Flaschen überziehen und mit Bindfaden verwahren. Sehr zweckmäßig ist es, wenn — unmittelbar über den Früchten — der Hals der Flaschen mit Leinwand überbunden wird und man darauf erst die Rindsblase (Rindsschlund) oder auch Pergamentpapier gibt. In diesem Fall dehnt und verdünnt sich die Blase nicht. Nun wird eine jede einzelne Flasche mit grober Leinwand umwickelt und in einen tiefen Kessel gestellt; der zwischen den Flaschen sich bildende leere Raum wird mit Heu ausgestopft, und der Kessel wird mit kaltem Wasser angefüllt, so daß die Flaschen bis am Hals im Wasser stehen. Das Ganze wird jetzt genau zugedeckt, auf starkes Feuer gesetzt, in's Kochen gebracht und 25 Minuten langsam fortgekocht, dann wird der Kessel vom Feuer gehoben und die Flaschen von da an noch eine Viertelstunde darin stehen gelassen und ebenfalls zugedeckt. Nach Verlauf dieser Zeit stellt man die Flaschen in ein anderes Geschirr, damit das in der Leinwand befindliche Wasser ablaufen kann. Nach dem gänzlichen Abkühlen werden sie aus der Leinwand genommen, am Korkstopfen gut verpicht und an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt, in welcher Zeit man die Flaschen von Zeit zu Zeit umwenden muß.

Von der glücklichen Wahl der Früchte, daß dieselben reif, aber auch trocken und sonst ganz gesund sind, sowie von dem sorgfältigen Verstopfen der Flaschen, hängt das Gelingen dieses Verfahrens ab.

1555. Mirabellen in Flaschen,

1556. Johannisbeeren in Flaschen,

1557. Himbeeren in Flaschen und

1558. Heidelbeeren in Flaschen werden auf dieselbe Weise wie die Kirschen (Nr. 1554) bereitet und die verschiedenen Beeren müssen von ihren Stielen rein abgezupft werden.

Bei den Mirabellen ist es sehr anzurathen, daß man, etwa eine halbe Obertasse voll kaltes Wasser in die Flasche gibt. Es wird dadurch das Braunwerden der oberen Obstlage verhindert.

1559. Apricosen in Flaschen,

1560. Pfirsiche in Flaschen,

1561. Zwetschen in Flaschen und

1562. Birnen in Flaschen. Hierbei wird dasselbe Verfahren wie bei den Kirschen (Nr. 1554) beibehalten, doch ist es besser, wenn man diese Früchte schält, von einander spaltet und die Kerne davon nimmt.

e) Von den Gemüsen und Fleischen, in hermetisch verschlossenen Büchsen aufbewahrt.

1563. So einfach an und für sich das Aufbewahren von Gemüsen und Fleischspeisen in luftleeren (hermetisch verschlossenen) Büchsen ist, so hängt doch das Gelingen von der richtigen Wahl der aufzubewahrenden Gegenstände ab. Die Gemüse müssen zwar vollkommen reif, aber durchaus nicht überreif sein, auch können dieselben hierzu nicht frisch genug verarbeitet werden und müssen, wo möglich, an einem trockenen Morgen gepflückt oder gebrochen worden sein. In einem heißen und trockenen Sommer können alle Gegenstände eine Viertelstunde länger kochen, als wie in einem feuchten Sommer.

Die ganze Arbeit muß schnell, eins ins andere greifend, und mit großer Reinlichkeit vollendet werden, damit, namentlich an heißen Tagen, sich kein Gärstoff entwickeln kann.

Zum Aufbewahren eignen sich am besten Blechbüchsen von Cylinderform, die oben offen sind und deren Deckel, nachdem die Büchsen gefüllt sind, vom Spengler gut verlöthet werden. Nach dem Verlöthen der Büchsen kommen dieselben in ein passendes Gefäß zu stehen, das mit so viel kaltem Wasser angefüllt wird, daß die Büchsen vollkommen unter Wasser stehen. Sollten an der einen oder anderen Büchse Luftblasen aufsteigen, so ist dies der sicherste Beweis, daß dieselbe nicht gut verschlossen ist. Die Büchse muß deswegen herausgenommen, gehörig untersucht und, wo die Oeffnung sich befindet, nochmals genau verlöthet werden; der Kessel wird dann mit seinem Deckel bedeckt, aufs Feuer gestellt und ins Kochen gebracht; nach dem nöthigen Kochen wird der Kessel sammt den Büchsen und dem Wasser zurückgestellt und gänzlich erkalten gelassen. Man nimmt nun die Büchsen heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Zum Oeffnen der Büchsen bedient man sich am besten eines eigens hierzu bestimmten Instrumentes, das man bei jedem guten Messerschmiede zu kaufen bekommt, womit man den Deckel der Büchsen leicht durchschneiden kann, während beim Auflöthen nicht zu vermeiden ist, daß von dem geschmolzenen Loth in das Innere der Büchse dringt und auf diese Weise dem Inhalte einen unangenehmen Colophonium-Geschmack mittheilt.

Die zweckmäßigste Größe einer Büchse ist, wenn dieselbe zwei Frankfurter Schoppen (1 Liter) enthält. Die Blechbüchsen zu Geflügel, Fischen und sonstigem Fleische müssen nach der Größe des aufzubewahrenden Gegenstandes gemacht werden, damit so wenig wie möglich leerer Raum in der Büchse übrig bleibt.

1564. Grüne Erbsen in Büchsen eingemacht. Ungefähr 4 Schoppen (2 Liter) frisch gebrochene ausgekernte grüne Erbsen werden mit 1 Loth (15 Gr.) ausgelassener Butter, ½ Schoppen (¼ Liter) reinem Wasser und einem Theelöffel voll gestoßenem Zucker in eine, wo möglich frisch verzinnte Casserolle gethan, mit einem festschließenden Deckel zugedeckt und auf schwachem

Feuer, ohne weitere Zuthaten, gargedämpft, unter öfterem Umschwingen.

Die Erbsen werden dann umgeleert und nach einigem Abkühlen in die betreffenden Büchsen mit dem sich vorfindenden Safte eingefüllt, die dann sogleich verlöthet und eine Stunde lang gekocht werden (s. Nr. 1563).

Beim Einfüllen der Erbsen in die Büchse muß dieselbe mehreremal aufgestoßen werden, welches bezweckt, daß sich die Erbsen fest auf einander legen.

1565. Grüne Bohnen in Büchsen. Ungefähr dreihundert frisch gebrochene, zarte Bohnen, wovon die Fäden abgezogen sind, werden feingeschnitten und in eine passende (wo möglich frisch verzinnte) Casserolle gethan, deren Boden mit einem Eßlöffel voll Zucker und 8 Loth (120 Gr.) frischer Butter belegt ist. Die Casserolle wird nun mit einem festschließenden Deckel bedeckt, auf schwaches Feuer gestellt, und die Bohnen gargedämpft, in welcher Zeit man dieselben mehreremal durcheinander mischt, damit sie gleichmäßig weich werden. Man leert alsdann die Bohnen um, füllt sie in die betreffenden Büchsen mit ihrem Safte, so fest als möglich ein, die Büchsen werden sogleich verlöthet und $1\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht (s. die Bemerkungen darüber Nr. 1563).

1566. Spargel in Büchsen. Frisch gestochene und wo möglich dicke Spargel, wovon die kleinen ansitzenden Blättchen abgenommen sind, werden rein geschabt, in passende Gebunde zusammengebunden und 8 Minuten lang in schwachem Salzwasser abgekocht, dann auf ein Tuch gelegt und der Bindfaden davon entfernt. Die Spargeln werden nun nach der Höhe der Büchse gleich zugeschnitten und mit den Köpfen nach dem Boden hin, eine an die andere, gedrängt in die Büchse gestellt, das Wasser, worin die Spargeln gekocht wurden, dazu geschüttet, dieselbe wird dann verlöthet, und eine halbe Stunde lang gekocht.

1567. Pflückspargel in Büchsen. Nachdem von den Spargeln die daran festsitzenden schuppenähnlichen Blättchen abgenommen sind, werden sie rein geschabt und vom Kopf ab in $\frac{1}{2}$ Zoll ($1\frac{1}{4}$ Ctm.) lange Stücke geschnitten, soweit dieselben nämlich

weich und zart sind; die Köpfchen werden besonders gethan. Mittlerweile muß ein leicht gesalzenes Wasser zum Feuer gesetzt werden, wenn solches kocht, kommen die reingewaschenen Spargelstückchen dazu, nach 8 Minuten langem Kochen werden die Spargelköpfchen gleichfalls dazu gethan, man läßt nun Alles zusammen noch 2—3 Minuten lang kochen und schüttet die Spargeln auf ein Haarsieb ab und läßt sie recht abtrocknen. Auf 2 Schoppen (1 Liter) solcher abgekochter Spargeln, werden in einer ziemlich breiten Casserolle ungefähr 2 Loth (30 Gr.) Butter zergehen gelassen, die Spargeln dazu gethan, mehreremal umgeschwenkt, dann sogleich in die betreffenden Büchsen eingefüllt und 10 Minuten lang gekocht. (Das Zulöthen, Kochen und Aufbewahren geschieht, wie solches Nr. 1563 angezeigt ist).

1568. Blumenkohl in Büchsen. Hierzu wird rein belesener, festgeschlossener Blumenkohl in kleine Rosen zertheilt, in Salzwasser einmal aufgekocht, dann auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, in die Büchsen gefüllt, mit etwas frischer Butter belegt, und das nöthige Wasser, worin der Blumenkohl gekocht wurde, dazu gegossen, die Büchsen verlöthet und eine halbe Stunde gekocht. Siehe auch Nr. 1563.)

1569. Artischocken in Büchsen. Von ungefähr zwölf großen und fleischigen Artischocken werden die Böden — auch Käse genannt — von allen Blättern und dem Samen gereinigt, dann in kochendes, leicht gesalzenes Wasser gethan und einigemal aufgekocht. Die Artischockenböden werden alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt und sogleich mit 1 Loth (15 Gr.) frischer Butter in die Büchse eingefüllt, dieselbe wird verlöthet und eine Stunde lang gekocht.

1570. Sauerampfer in Büchsen. Der Sauerampfer wird rein belesen, gewaschen, in vielem kochendem Wasser einmal aufgekocht, auf ein Haarsieb abgeschüttet, ausgepreßt und in Büchsen fest eingedrückt, die dann bedeckt, verlöthet und ¼ Stunde gekocht werden.

1571. Endivien,

1572. Lattig und

1573. Spinat in Büchsen werden auf dieselbe Weise zubereitet.

1574. Thomaten (Paradiesäpfel) in Büchsen. Die völlig reifen und schön roth aussehenden Thomaten werden in ihrer Mitte von einander geschnitten, die Kerne und das Wässerige davon entfernt, in einer frisch verzinnten Casserolle eine Stunde lang gedämpft, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Das Durchgestrichene wird dann nochmals mit zwei Eßlöffeln voll Madeirawein, unter anhaltendem, festem Aufrühren, so lange gekocht, bis dasselbe einen ziemlich dicken Brei gibt, der dann in die Büchsen eingefüllt, verlöthet und $^1/_4$ Stunde gekocht wird.

1575. Trüffeln in Büchsen. Frische, sich fest anfühlende Trüffeln von gutem Geruche werden rein geschält, nochmals Trüffel für Trüffel durchgegangen, ob sich kein Sand oder sonst Unreines daran befindet, in die Büchsen eingefüllt, mit einem Eßlöffel voll Madeirawein begossen, die Büchsen werden dann verlöthet und $2^1/_2$ Stunde gekocht.

1576. Champignons in Büchsen. Man nimmt hierzu wo möglich nur die kleinen, noch geschlossen und sich fest anfühlenden Champignons, die rein belesen und in kaltem Wasser gewaschen werden. Während dieser Zeit wird eine frisch verzinnte Casserolle mit leicht gesalzenem Wasser auf starkes Feuer gesetzt, sobald solches kocht, werden die Champignons hinzu gethan, einmal aufgekocht, sogleich abgeschüttet und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; sie werden dann ziemlich fest in die Büchsen eingepreßt, mit einem Stückchen Butter belegt, verlöthet und 2 Stunden gekocht.

1577. Feldhuhn in Büchsen. Die jungen, völlig ausgewachsenen und sehr frischen Feldhühner werden, nachdem sie gerupft, ausgenommen, flammirt und dressirt sind (siehe Einleitung die Braten-Dressur) mit Speckbarden überbunden, in eine Casserolle gelegt, leicht gesalzen, mit so viel klarer Butter oder gutem Bratenfett begossen, daß das Feldhuhn ganz damit bedeckt ist und auf starkem Feuer halb gargebraten, das Feldhuhn wird nun aufdressirt und mit sammt dem Fett in die passende Büchse gethan, dieselbe verlöthet und $1^1/_2$ Stunde gekocht.

1578. Schnepfen in Büchsen werden in Allem wie die Feldhühner (Nr. 1577) behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß sie nicht ausgenommen werden und 2 Stunden kochen müssen.

1579. Wachteln in Büchsen. Man nimmt immer sechs bis acht Wachteln in eine Büchse. Sie werden gerupft, ausgenommen, rein flammirt und in heller Butter auf starkem Feuer halb gargebraten; dann mit sammt dem Fett eingefüllt, bedeckt, verlöthet und 3/4 Stunden gekocht.

1580. Lerchen in Büchsen. Nachdem die Lerchen gerupft sind, werden sie in einer flachen Casserolle leicht gesalzen, mit heller Butter begossen, auf starkem Feuer gargebraten, dann in eine passende Büchse gefüllt, die bedeckt, verlöthet und drei Viertelstunden gekocht wird.

1581. Junge Hühner in Büchsen werden wie die Feldhühner (Nr. 1577) behandelt.

1582. Kapaun in Büchsen. Ein schöner, gut gemästeter Kapaun wird flammirt, rein ausgenommen und ausgebeint (siehe Galantine von Welsch. Nr. 574), er wird dann in eine gefällige Form gebracht, mit Speckbarden überbunden, leicht gesalzen und in einer passenden Casserolle, auf starkem Feuer, mit der nöthigen Butter (siehe Feldhühner. Nr. 1577) halb gargebraten, alsdann mit sammt dem Fett in die passende Büchse gefüllt, die nun verlöthet und 1 1/4 Stunde gekocht wird.

1583. Welsch oder Indian in Büchsen. Ein schöner Welsch wird flammirt, ausgenommen und ausgebeint (siehe Galantine von Welsch. Nr. 574), in eine gefällige Form gebracht, mit Speckbarden überbunden, leicht gesalzen und mit der nöthigen Butter in einer Casserolle sehr vorsichtig halb gargebraten; es wird nun der Welsch mit sammt seinem Fett in die passende Büchse gethan, dieselbe verlöthet und 2 Stunden gekocht. Ein großer, völlig ausgewachsener Welsch kann auch 2 1/2 — 3 Stunden kochen.

Das Anbraten auf starkem Feuer bezweckt, daß die zu bratenden Gegenstände keinen Saft ziehen können, deswegen ist nothwendig, daß darauf viel Aufmerksamkeit verwendet wird, damit das Fleisch gleichmäßig an allen Seiten gebraten wird und nur eine blaßgelbe Farbe bekommt.

Größere Stücke Fleisch, wie vom Hirsch, Ochsen u. s. w., müssen ausgebeint und filetweise zugeschnitten werden; die ein-

zelnen Stücke werden dann leicht mit Salz bestreut und mit der nöthigen klaren Butter oder sonstigem gutem Fett halb garsautirt, in die betreffenden Büchsen eingefüllt und, je nach der Größe des Fleisches, mehr oder weniger gekocht, was man nach den verschiedenen vorhergehenden Nummern leicht ermessen kann.

1584. Hecht in Büchsen. Ein 3—4pfündiger (1½—2 Kilogr.) Hecht wird geschuppt, ausgenommen, reingewaschen, der Länge nach gespalten, der Kopf, Rückgrat und alle Gräten werden davon geschnitten und das Hechtfleisch wird mit feinem Salz bestreut. Jede Hälfte wird nun in ihrer Mitte nochmals quer durchgeschnitten, so daß man vier Stücke hat, die in eine Schwungcasserolle eingesetzt und mit so viel klarer Butter begossen werden, daß der Fisch ganz davon bedeckt ist; die Casserolle wird nun aufs Feuer gesetzt und der Hecht auf beiden Seiten ganz weiß halb gargebraten, was in ungefähr 6—8 Minuten erreicht ist. Der Hecht wird alsdann sammt der Butter in die passende Büchse eingefüllt, dieselbe bedeckt, verlöthet und eine halbe Stunde gekocht.

f) Von den Früchte-Geléen.

1585. Johannisbeeren-Gelée (Gelée de groseilles). Die schön rothen, gut gereiften und von ihren Stengeln abgezupften Johannisbeeren werden roh durch eine Serviette fest ausgepreßt. Nun wird auf 1 Pfund (½ Kilogr.) Saft, ebensoviel Zucker geklärt und zum Faden (Nr. 1046 und 1048) eingekocht, derselbe wird dazu gethan und das Ganze, unter sorgfältigem Abschäumen, zum Breitlauf Nr. 1047 eingekocht. Nach einigem Abkühlen wird diese Gelée noch warm in die dazu bestimmten Geléegläser eingefüllt, mit einem Tuche bedeckt und bis zum anderen Tage ruhig stehen gelassen; dieselben werden nun mit, in Rum oder Spiritus getauchtem Papier, das genau nach der Größe der Gläser zugeschnitten ist, bedeckt, alsdann nochmals mit anderem Papier fest überbunden und an einem kühlen, aber trocknen Orte aufbewahrt.

Beim Zusammenschütten des Saftes in den kochenden Zucker steigt derselbe und läuft gern über, es ist daher gut, wenn man

den Zuckerkessel so lange vom Feuer absetzt und dann den Saft unter schnellem Umrühren dazu gießt.

Die Gelée von weißen Johannisbeeren wird ebenso, wie jene von rothen Johannisbeeren, zubereitet.

1586. Johannisbeeren-Gelée auf andere Art. Die völlig reifen und von ihren Stielen abgezupften Johannisbeeren werden mit etwas wenigem kalten Wasser über schwaches Feuer gesetzt und unter öfterem Umrühren so lange erhitzt, bis alle Beeren aufgesprungen sind, sie werden alsdann auf ein feines Haarsieb geschüttet und leicht ausgepreßt. Dieser Saft wird nun mit ebensoviel geklärtem und zum Faden eingekochten Zucker (Nr. 1046 und 1048) vermischt, und das Ganze wird unter sorgfältigem Abschäumen zum Breitlauf Nr. 1047 eingekocht. Das Aufbewahren geschieht wie bei der vorhergehenden Gelée (Nr. 1585).

1587. Johannisbeeren-Gelée auf französische Art. Die völlig reifen, von ihren Stielen abgezupften Johannisbeeren werden gewogen. Auf jedes Pfund (½ Kilogr.) Beeren nimmt man ¾ Pfund (370 Gr.) feingestoßenen Zucker. Derselbe wird Lagenweise in einer Porzellanschüssel zwischen die Beeren gestreut und bleibt, mit einem Tuche bedeckt, über Nacht stehen. Den andern Tag kommen diese gezuckerten Beeren aufs Feuer, und werden, nachdem sie ins Kochen gebracht sind, noch zehn bis fünfzehn Minuten fortgekocht. Nun wird ein wollenes Filtrirtuch an die vier Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden und die Beeren mit ihrem Safte, nach und nach, heiß zum Durchlaufen darauf gegossen, und der durchgelaufene Saft wird nun eingefüllt und aufbewahrt, wie Nr. 1585 gezeigt wurde.

Da in den zurückgebliebenen Beeren noch viel Zucker zurückbleibt, so können solche füglich zu Compots oder zu Torten verwendet werden.

1588. Johannisbeeren-Gelée (ohne Feuer zubereitet). Sechs Pfund (3 Kilogr.) sehr reife, rothe und 2 Pfund (1 Kilogr.) desgleichen weiße Johannisbeeren werden mit einer Gabel von ihren Stielen sorgfältig abgestreift und in einem Filtrirsack oder durch ein Tuch ausgepreßt. Der so gewonnene Saft wird nun gewogen und es wird auf je 1 Pfund (½ Kilogr.) Saft eben=

soviel Zucker gestoßen und durch ein sehr feines Haarsieb passirt. Der Zucker kömmt nun in ein reines Porzellangefäß und der Saft wird, mit einem neuen Kochlöffel, nach und nach, mit dem Zucker glatt gerührt und gänzlich vereinigt. Das Rühren darf aber nur höchst langsam und ruhig vor sich gehen, damit ja keine Luftblasen sich bilden und es soll auch nur bezwecken, daß der Zucker, als schwererer Theil, sich nicht am Boden ansetzen kann. In dieser Weise muß 3 Stunden lang gerührt werden, bis dahin ist der Zucker und der Saft ganz Eins geworden und die Gelée wird nun eingefüllt und aufbewahrt, wie es in Nr. 1585 gezeigt wurde.

Die auf diese Weise zubereitete Gelée behält weit mehr den reinen Obstgeschmack, als jede andere.

1589. Schwarze Johannisbeeren-Gelée. Etwa 4 Pfund (2 Kilogr.) schwarze Johannisbeeren werden mit einer Gabel abgestreift. Auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Johannisbeeren rechnet man 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker. Man gibt die Beeren und den Zucker in einen reinen Topf zum Feue , welches alsbald Saft zieht und nach etwa 1 1/2—2stündigem Kochen so weit ist, daß es in einen steinernen Topf eingefüllt, am nächsten Tag — wo es wie eine ziemlich steife Gelée gestanden sein soll — mit Papier überbunden und aufbewahrt werden kann. Diese Gelée, worin die Beeren geblieben sind, hält sich lange Zeit, ohne zu verderben und ist lediglich als Mittel gegen Husten zu verwenden. Zwei Theelöffel voll davon in einer Obertasse, mit kochendem Wasser angebrüht, und dies vor dem Schlafengehen getrunken, gibt dem mit Husten Behafteten eine ruhige Nacht.

1590. Himbeeren-Gelée (Gelée de framboises). Man kann diese Gelée in Allem der Johannisbeeren-Gelée gleich behandeln (siehe Johannisbeeren-Gelée. Nr. 1585—1587. Das Verfahren, wie es Nr. 1588 gezeigt ist, verträgt die Himbeeren-Gelée nicht.

1591. Kirschen-Gelée (Gelée de cerises). Gut gereifte und von ihren Stielen abgezupfte Kirschen werden mit ihren Steinen in einem Mörser zerquetscht, alsdann mit dem vierten Theile rother Johannisbeeren vermischt und auf schwachem Feuer,

unter öfterm Umrühren, einmal aufgekocht; das Ganze wird nun auf ein feines Haarsieb geschüttet und leicht ausgepreßt, den dadurch erhaltenen Saft gießt man in ein hohes Geschirr und läßt ihn an einem kühlen Ort über Nacht, zugedeckt, ruhig stehen. Den nächsten Tag wird er sorgfältig hell abgegossen, mit ebensoviel geklärtem und zum Faden eingekochtem Zucker (Nr. 1046 und 1048) vermischt und unter reinem Abschäumen zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht. Das weitere Einfüllen und Aufbewahren ist der Johannisbeeren-Gelée Nr. 1585 gleich.

1592. Aepfel-Gelée (Gelée de pommes). Eine gute Sorte Aepfel wird mit einem trockenen Tuche rein abgewischt, in Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser — daß die Aepfel gerade davon bedeckt sind — zum Feuer gesetzt und langsam weichgekocht; sie werden dann auf ein feines Haarsieb geschüttet und leicht gepreßt; der dadurch erhaltene Saft wird nochmals durch eine Serviette oder einen Filtrirsack passirt, so daß derselbe ganz hell und klar ist. Nun wird dem Safte gleich, ebensoviel Zucker (Nr. 1046) geklärt, zum Breitlauf (Nr. 1047) eingekocht, mit dem Safte vermischt, und das Ganze wird, unter sorgfältigem Abschäumen, zum Breitlauf eingekocht, dann eingefüllt und aufbewahrt, wie es bei der Johannisbeeren-Gelée Nr. 1585 angezeigt wurde.

1593. Norwegische Aepfel-Gelée. Man nehme große, möglichst saure Aepfel, schäle sie, theile sie in vier Theile und nehme das Kernhaus heraus, nun wirft man sie in den Einsiedkessel und gießt kaltes Wasser darauf, daß die Aepfel gerade davon bedeckt sind. Die Aepfel müssen nun so lange kochen, bis sie sich weich anfühlen, dann läßt man den Saft durch eine Serviette leicht durchlaufen, wiegt denselben und nimmt auf ein Pfund (½ Kilogr.) Saft ebensoviel geklärten Zucker; ist dann der Saft und der geklärte Zucker zusammengeschüttet, so wirft man ein Stück Vanille dazu und läßt solches mitkochen, bis die Gelée dick genug ist.

1594. Quitten-Gelée (Gelée de coins). Bereite die Gelée ganz wie die vorhergehende Aepfel-Gelée Nr. 1592.

g) Von den Früchte-Säften.

1595. Himbeerensaft (Syrop de framboises). Gute gereifte Himbeeren werden zerquetscht und über Nacht in einem irdenen Topf, zugedeckt, im Keller aufbewahrt. Den nächsten Tag werden sie durch ein Tuch fest ausgepreßt, und auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Saft wird ebensoviel Zucker genommen; das Ganze wird zum Feuer gesetzt und, nach sorgfältigem Abschäumen, hellgekocht — was in ungefähr einer halben Stunde der Fall sein kann. — Nach dem Abkühlen wird dieser Saft in Flaschen gefüllt, gut verstopft, zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Wenn man recht sicher gehen will, so gibt man, nach dem Einfüllen, stark fingerdick, süßes Mandelöl in den Hals der Flasche, was so zu sagen, den Saft hermetisch verschließt. Das Verfahren des Zustopfens bleibt dasselbe. Nimmt man eine Flasche in Gebrauch, so dreht man etwas gestrichene Baumwolle zu einem Pfropf, steckt diesen in den Hals der Flasche und das Oel wird alsbald von der Baumwolle eingesogen sein.

1596. Himbeerensaft auf französische Art (Syrop de framboises d'une autre manière). Auf eine Maas (2 Liter) Himbeeren wird 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Zucker gestoßen und fein gesiebt. Derselbe wird zwischen die Himbeeren gestreut und solches 24 Stunden, an einem kühlen Orte, stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird der irdene Topf, worin die Himbeeren und der Zucker gestanden haben, so lange auf das Feuer gesetzt, bis sein Inhalt zwei Wallauf gethan hat, dann wird derselbe zweimal behutsam durch ein Tuch und feines Seidensieb durchlaufen gelassen und eingefüllt und aufbewahrt, wie es Nr. 1595 gezeigt wurde.

1597. Himbeeren-Essig. Ungefähr 12 Schoppen (5 1/2 Liter) gut gereifte Himbeeren werden in einem steinernen Topfe zerquetscht, mit 4 Schoppen (schwach 2 Liter) gutem Weinessig übergossen und 8 Tage lang zugedeckt an einem kühlen Ort aufbewahrt, während welcher Zeit man sie täglich umrührt; den achten Tag werden die Himbeeren durch ein Tuch ausgepreßt, und der dadurch erhaltene Saft wird mit dem nöthigen Zucker — zu 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Saft 2 Pfund (1 Kilogr.) Zucker

gerechnet — unter sorgfältigem Abschäumen aufgekocht, er wird dann noch einmal durch einen Filtrirsack passirt und nach seinem Abkühlen in Flaschen eingefüllt, die gut zugestopft, verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Man kann auch den Zucker zuerst klären, zum kleinen Flug einkochen (Nr. 1046 und 1050) und dann den ausgedrückten Himbeeren-Essig dazu schütten, der unter sorgfältigem Abschäumen einmal aufgekocht wird.

1598. Johannisbeerensaft. Die völlig gereiften rothen Johannisbeeren werden, nachdem sie von ihren Stielen abgezupft sind, durch ein Tuch fest ausgepreßt. Nun wird auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Saft ebensoviel Zucker (Nr. 1046) geklärt und zum kleinen Flug (Nr. 1050) eingekocht, der Saft wird alsdann dazu gegossen, unter sorgfältigem Abschäumen einmal aufgekocht, noch einmal durch ein reines Tuch passirt und nach seinem Abkühlen in Flaschen eingefüllt, diese werden gut verwahrt und an einem kühlen Ort aufgehoben.

1599. Kirschensaft. Die reifen, von ihren Stielen abgezupften Schwarzkirschen werden mit ihren Steinen in einem Mörser zerquetscht, dann in einen steinernen Topf gethan, etwas Zucker dazwischen gestreut und über Nacht zugedeckt an einen kühlen Ort ruhig hingestellt. Den nächsten Tag werden sie auf ein Haarsieb geschüttet, leicht ausgepreßt, und nun wird auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Saft 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker (Nr. 1046) geklärt, zum kleinen Flug (Nr. 1050) eingekocht, der Kirschensaft wird dazu gegossen und das Ganze, unter sorgfältigem Abschäumen, einmal aufgekocht. Er wird alsdann nochmals durch eine reine Serviette geseiht und nach dem gänzlichen Erkalten in Flaschen eingefüllt, die gut verstopft und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

1600. Kirschen-Essig. Dieser wird von Schwarzkirschen, die mit ihren Steinen in einem Mörser zerquetscht worden sind, auf dieselbe Weise wie der Himbeeren-Essig (Nr. 1597) zubereitet.

1601. Essig-Syrup. Auf 1/2 Pfund (250 Gr.) gewogenen guten, rothen Weinessig wird 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Zucker genommen. Der Zucker (Nr. 1046) wird geklärt und zum Breit-

lauf (Nr. 1047) eingekocht, alsdann wird der Essig dazu geschüttet und das Ganze noch einmal aufgekocht, rein abgeschäumt und nach dem gänzlichen Erkalten in Flaschen eingefüllt, die gut verstopft und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

1602. Frauenhaarsaft (Syrop capillaire). 2 Loth (30 Gr.) Frauenhaarthee werden in 1 Pfund (1/2 Kilogr.) geklärten und zum Breitlauf (Nr. 1046 und 1047) eingekochten Zucker geschüttet, untereinander gemischt und zum Abkühlen in einen Porzellantopf umgeleert, der genau bedeckt wird. Nach seinem Erkalten wird dieser Saft durch eine naßgemachte Serviette geseiht, in kleine Flaschen gefüllt, zugestopft und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1603. Orangenblüthensaft. 10—12 Loth (150—180 Gr.) frisch gepflückte Orangenblüthen werden in 1 Pfund (1/2 Kilogr.) geläuterten und zum Breitlauf gekochten Zucker (Nr. 1046 und 1047) gethan, einmal aufgekocht und nach dem Abschäumen in eine Porzellanschüssel umgeleert, die genau bedeckt wird. Nach dem gänzlichen Abkühlen wird dieser Saft durch eine Serviette geseiht, in Flaschen eingefüllt, gut zugestopft und an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt.

1604. Rosensaft. 2 Pfund (1 Kilogr.) in der Frühe frisch gepflückte Rosenblätter werden in einer Porzellanschüssel mit zwei Schoppen (1 Liter) kochendem Wasser übergossen, die Schüssel wird alsdann zugedeckt und das Ganze 24 Stunden lang an einen warmen Ort ruhig hingestellt. Nach Verlauf dieser Zeit werden die Blätter stark ausgepreßt, und das Rosenwasser wird durch eine dichte Serviette geseiht. Nun werden auf 1 Schoppen (1/2 Liter) solchen Wassers 1 1/2 Pfund (3/4 Kilogr.) Zucker (Nr. 1046) geklärt und zur kleinen Perle (Nr. 1049) eingekocht, das Rosenwasser, das während der Zeit ruhig gestanden und einen Satz gebildet hat, wird jetzt in den kochenden Zucker gegossen, einmal aufgekocht, abgeschäumt und in eine Porzellanschüssel umgeleert; nach dem Abkühlen dieses Saftes wird er in kleine Flaschen gefüllt, zugestopft und aufbewahrt.

Es können noch eine Menge verschiedener anderer Säfte von Früchten, Wurzeln oder Blüthen auf die verschiedene angegebene

Art zubereitet werden. Diese Säfte dienen in verschiedenen Krankheiten als kühlendes Getränk, sie werden theils warm, theils kalt mit Milch oder Wasser vermischt, getrunken.

h) In Essig eingemachte Früchte.

Bei allen in Essig eingemachten Früchten ist es gut, daß man nach Verlauf von 5—6 Wochen darnach sieht, sollte der Essig zu dünn sein, so wird derselbe abgeschüttet, eingekocht und nach seinem Abkühlen wieder über die Frucht gegossen. Liegen aber die Früchte trocken, oder sind sie vielleicht gar angelaufen, so wird noch der nöthige Essig mit Zucker, im Verhältnisse zu einander, 10 Minuten lang gekocht, der dann nach seinem Abschäumen und gänzlichen Erkalten über die Frucht gegossen wird.

Alle in Essig eingemachten Früchte, wozu kein Zucker kommt, können noch mit verschiedenen anderen Gewürzen in ihrem Geschmacke gesteigert werden, wie z. B. mit Cayennepfeffer, grünem Senfmehl, Meerrettigsamen, Knoblauch und Ingwer. Der Geschmack von diesen Gewürzen wird dem Essig mittelst Infusion mitgetheilt, indem man die genannten Gewürze in starken Weinessig gibt und denselben zugedeckt, in der Nähe vom Feuer, drei bis vier Tage oder auch noch länger stehen läßt; er wird alsdann kalt über die einzumachenden Früchte gegossen. Durch die Zusammensetzung von verschiedenen Früchten in einem Glase, wie z. B. Welschkorn, kleinen Gurken, Zwiebeln, Bohnen, Blumenkohl u. s. w., erhält man die sogenannten englischen Pickels, die gewöhnlich sehr stark mit Meerrettigsamen, Senfmehl und Cayennepfeffer gewürzt sind.

Der übrig gebliebene Essig von den verbrauchten Früchten, wozu kein Zucker genommen wurde, wird in der Küche gern zu Salat und zu verschiedenen Saucen verwendet.

1605. Kirschen in Essig. Die schönsten, sogenannten Weinkirschen werden, nachdem ihre Stiele zur Hälfte abgeschnitten sind, in einen steinernen Topf gethan, mit gutem Weinessig übergossen, so daß die Kirschen überflüssig von dem Essig bedeckt werden, und an einen kühlen Ort über Nacht ruhig hingestellt. Den nächsten Tag wird der Essig von den Kirschen abgeschüttet

und derselbe mit dem nöthigen Zucker — auf einen Schoppen (½ Liter) Essig nimmt man 1 Pfund (½ Kilogr.) Zucker — aufgekocht, rein abgeschäumt und nach seinem Abschäumen wieder über die Kirschen gegossen, die alsdann wieder über Nacht stehen bleiben. Das Aufkochen des Essigs wird noch dreimal wiederholt. Beim letzten Male werden die Kirschen in die dazu bestimmten Einmachgläser oder Töpfe eingefüllt, mit einer naßgemachten Blase überbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach Verlauf von 6—8 Wochen können sie in Gebrauch genommen werden. Will man die Kirschen schon in einigen Tagen gebrauchen, so wird der Essig jedesmal heiß darüber gegossen; auch können einige ganze Gewürznelken, nebst etwas ganzem Zimmt im Essig mitgekocht werden.

1606. Zwetschen in Essig. Hundert große Zwetschen — die ungefähr 6 Pfund (3 Kilogr.) wiegen — werden mehrere Male mit einer Nadel durchstochen und in einen steinernen Topf gelegt. Nun werden 3 Schoppen (1½ Liter) guter Weinessig mit 2 Pfund (1 Kilogr.) Zucker, nebst 1½ Loth (23 Gr.) ganzem Zimmt und 1 Loth (15 Gr.) Gewürznelken aufgekocht, sorgfältig abgeschäumt und, nach einigem Abkühlen, über die Zwetschen gegossen, die zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort hingestellt werden. Den nächsten Tag schüttet man den Essig ab, kocht denselben auf, und gießt ihn nach seinem Abkühlen wieder über die Zwetschen. Dieses Verfahren wird noch zwei Tage hintereinander wiederholt; die Zwetschen werden dann in die bestimmten Töpfe oder Einmachgläser eingefüllt, mit einer naßgemachten Blase überbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Sollte der oben angegebene Essig nicht hinreichen, um die Zwetschen vollständig zu bedecken, so wird noch so viel Essig mehr genommen, als nothwendig ist, damit die Zwetschen nicht trocken liegen.

1607. Zwetschen in Essig und Bordeaux. Diese werden ganz so behandelt, wie in der vorhergehenden Nr. 1606 gezeigt ist, nur mit dem Unterschiede, daß anstatt der 3 Schoppen (1½ Liter) Essig, nur 1 Schoppen (½ Liter) Essig und zwei

Schoppen (1 Flasche) Bordeaux-Wein, auch statt zwei Pfund (1 Kilogr.) Zucker, deren 3 ($1^1/_2$ Kilogr.) genommen werden.

1608. Birnen in Essig. Zu 12 Pfund (6 Kilogr.) geschälter Birnchen nimmt man 4 Pfund (2 Kilogr.) Zucker, eine Maas (2 Liter) Weinessig, die Schale einer Citrone oder Citronat, $^1/_2$ Loth (8 Gr.) ganzen Zimmt und $^1/_4$ Loth (4 Gr.) Gewürznelken. Man kocht den Essig mit dem Zucker, verschäumt dies nöthigen Falls, gibt dann die Birnchen, an welchen die rein geputzten und zugeschnittenen Stielchen vorhanden sein müssen, mit dem Gewürz hinein und läßt sie so lange langsam kochen, bis dieselben roth und weich sind; dann füllt man sie in einen steinernen Topf, läßt den Saft noch etwas weiter einkochen, gießt ihn dann über die Birnen und bindet sie anderen Tages, wenn sie ganz erkaltet sind, mit Papier zu.

1609. Mirabellen in Essig. Zu hundert Stück schönen Mirabellen, die mehreremal mit einer Nadel durchstochen sind, werden 2 Schoppen (1 Liter) guter Weinessig mit 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogr.) Zucker, etwas ganzem Zimmt und einigen Gewürznelken in's Kochen gebracht; nach dem Abschäumen werden die Mirabellen dazu gethan, die, sobald sie zu kochen anfangen, sogleich mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in einen steinernen Topf gelegt werden. Der Essig wird nochmals abgeschäumt und nach seinem Abkühlen über die Mirabellen gegossen, die man zugedeckt über Nacht an einem kühlen Orte ruhig stehen läßt. Den nächsten Tag wird der Essig wieder abgeschüttet, aufgekocht, abgeschäumt und nach seinem Abkühlen über die Mirabellen gegossen; dasselbe geschieht den nächsten Tag nochmals. Sie werden dann in Einmachgläser oder in Töpfe eingefüllt, zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Beim Einlegen der Mirabellen in den kochenden Essig darf man nie zu viel auf einmal in denselben thun, damit sie Raum haben, und um sie auch schneller herausnehmen zu können, weil sie sonst aufspringen würden, was der Fall ist, wenn sie zu lange im kochenden Essig liegen bleiben.

1610. Johannisbeeren in Essig. Die schönsten, rothen Johannisbeeren werden von ihren Stielen gezupft, gewogen und

in einen steinernen Topf gethan. Nun werden auf 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Beeren 20 Loth (310 Gr.) Zucker (Nr. 1046) geklärt, 1 Schoppen (1/2 Liter) Weinessig wird dazu gegossen und das Ganze mit etwas ganzem Zimmt und einigen Gewürznelken einmal aufgekocht; nach dem sorgfältigen Abschäumen und nach seinem Erkalten wird dieser Essig über die Johannisbeeren geschüttet, die man bedeckt über Nacht an einem kühlen Ort aufbewahrt. Den nächsten Tag wird der Essig wieder abgegossen, aufgekocht und über die Johannisbeeren gegossen, den dritten Tag wird derselbe nochmals abgeschüttet und zum Feuer gesetzt, nach seinem Abschäumen werden die Beeren dazu gethan, einmal leicht aufgekocht und dann sogleich mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in die Einmachgläser oder Töpfe gelegt; der Essig wird noch etwas eingekocht, und nach seinem Abkühlen wird er über die Johannisbeeren geschüttet, die mit einer naßgemachten Blase zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

1611. Nüsse in Essig. Die unreifen, grünen Nüsse, die noch keine Kernschalen haben, werden in Salzwasser gelegt — das so stark sein muß, daß ein rohes Ei nicht untergeht — und darin, neun Tage lang, an einem kühlen Orte stehen gelassen. Das Salzwasser wird von drei zu drei Tagen abgeschüttet und mit frischem ersetzt, den neunten Tag werden die Nüsse herausgenommen, mit einem Tuch abgetrocknet und in einen steinernen Topf gelegt, dazwischen werden sie mit folgendem Gewürze, das für 200 Nüsse berechnet ist, bestreut: 6 Loth (90 Gr.) grüne Senfkörner, 1 Loth (15 Gr.) ganzer Pfeffer, ebensoviel Ingwer, 1/2 Loth (8 Gr.) Muscatblüthe, ebensoviel Gewürznelken, einige Schalotten und eine in kleine Stücke geschnittene Stange Meerrettig. Nun wird so viel guter Weinessig, als nöthig ist, um die Nüsse damit zu bedecken, in's Kochen gebracht, und nach seinem Abschäumen wird derselbe kochend heiß über die Nüsse gegossen, die man zugedeckt an einem kühlen Orte ruhig stehen läßt; den achten Tag schüttet man den Essig ab, kocht denselben auf und gießt ihn ganz heiß über die Nüsse, die nun, in der Nähe vom Feuer, ungefähr drei Stunden stehen bleiben, so daß die Nüsse durchaus heiß werden, aber nicht kochen. Nach einigem

Abkühlen werden sie dann in Gläser oder in Töpfe eingefüllt, gut zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach Verlauf von zwei Monaten kann man die Nüsse in Gebrauch nehmen.

1612. Melonen in Essig. Die nicht zu großen und sich fest anfühlenden Melonen werden geschält, die Kerne und das weiche Mark wird davon genommen und die Melone dann in passende länglichte Stückchen geschnitten, die man in kaltes Wasser legt. Diese werden nun nach einiger Zeit in dem nöthigen kochenden Wasser, wozu die Hälfte Essig genommen wurde, einigemal aufgekocht und dann sogleich in kaltem Wasser mehreremal abgekühlt, abgeschüttet und zum Abtrocknen auf ein reines Tuch gelegt. Zu 5 Pfund (2½ Kilogr.) Melonen nimmt man zwei Pfund (1 Kilogr.) Zucker, der unter sorgfältigem Abschäumen mit 2½ Schoppen (1¼ Liter) gutem Weinessig, nebst etwas ganzem Zimmt und einigen Gewürznelken aufgekocht und kochend heiß über die in eine irdene Schüssel gelegten Melonen geschüttet wird, die man mit einem Tuche bedeckt und über Nacht kalt stellt. Das Aufkochen des Essigs wird drei Tage hintereinander wiederholt, und jedesmal wird der Essig heiß über die Melonen gegossen. Beim letzten Mal werden sie einmal im Essig aufgekocht. Sollte der Saft nicht dick genug sein, so läßt man denselben noch einkochen, und schüttet ihn dann über die in Einmachgläser oder steinerne Töpfe gelegten Melonen, die nun mit einer naßgemachten Blase gut zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

1613. Welschkorn oder türkischer Waizen in Essig. Das noch ganz unreife Welschkorn, das kaum die Größe und Dicke eines Fingers erreicht hat, wird, nachdem dasselbe von der es umgebenden Haut und den Fasern gereinigt ist, in einen steinernen Topf gethan und mit dem nöthigen kalten Wasser, worin einige Hände voll Salz sind, überschüttet; auf diese Weise läßt man es sieben Tage lang an einem kühlen Orte stehen, während welcher Zeit das Salzwasser einen über den anderen Tag gewechselt wird. Den achten Tag wird das Welschkorn in kochendes, ziemlich stark gesalzenes Wasser gelegt, einmal aufgekocht, alsdann in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Tuch zum

Abtrocknen gelegt. Es wird nun in Gläser oder in steinerne Töpfe gethan und mit dem nöthigen Weinessig, der mit einigen ganzen Pfefferkörnern und etwas Muskatblüthe aufgekocht wurde, nach dessen gänzlichem Erkalten, übergossen. Den nächsten Tag wird der Essig nochmals abgeschüttet, aufgekocht, und nach seinem Abkühlen über das Welschkorn gegossen, das nun mit einer naß gemachten Blase gut zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt wird.

1614. Rothe Rüben in Essig. Wenn die Rüben sauber gewaschen sind, werden sie in Salzwasser weichgekocht, dann geschält, während sie noch warm sind und in dünne Scheibchen geschnitten. Sobald die so geschnittenen Rüben ganz erkaltet sind, gibt man sie in einen steinernen Topf, wirft etwas ganzen Pfeffer und einige Gewürznelken dazwischen und gießt so viel guten Weinessig darüber, daß die Rüben bedeckt sind. Mit Papier überbunden, hebt man sie, bis zum Gebrauche, an einem kühlen Orte auf.

Rothe Rüben sollte man stets in der Speisekammer vorräthig haben, da sie gar mancherlei Verwendung fähig sind, wie zur Verzierung von Salaten u. dgl. m.; auch als Beilage zu gekochtem Rindfleisch werden diese rothen Rüben gerne gesehen. Da sich dieselben gleich den andern Rübenarten im Winter im Keller oder in der Erde gut erhalten, so kann man sich öfter — etwa alle Monate — auf's Neue welche einmachen und ist dann desto sicherer, daß sie stets ihr frisches Roth behalten.

1615. Grüne Bohnen in Essig. Die Bohnen werden hierzu genommen, wenn sie noch ganz zart und klein sind; nachdem sie mit einem trocknen Tuch abgerieben sind, werden sie oben und unten abgeschnitten und in einen steinernen Topf, etwas fest zusammengepreßt, gelegt und nun mit gutem Weinessig übergossen. Den vierten Tag wird der Essig abgeschüttet, fast bis zur Hälfte auf starkem Feuer eingekocht, wieder mit so viel anderem Essig aufgefüllt und alsdann kochend heiß über die Bohnen gegossen, die man nun zugedeckt an einem kühlen Ort ruhig stehen läßt. Nach abermals vier Tagen wird der Essig abgeschüttet, mit dem nöthigen Salz, einigen ganzen Pfefferkörnern, nebst unbedeutend Zucker aufgekocht und kochend heiß

über die Bohnen gegossen, die während der Zeit mit Bertram (Estragon), Loorbeerblättern, Bohnenkraut und besonders viel rohem Meerrettig, der in Stücke geschnitten ist, belegt wurden. Sie werden nun gut zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach Verlauf von sechs Wochen kann man die Bohnen schon in Gebrauch nehmen.

Um den Bohnen, sowie den nachfolgenden Gurken, und überhaupt allen grünen Früchten ein schönes grünes Ansehen zu geben, kann man etwas gestoßenen Alaun im Essig mitkochen.

1616. Essiggurken, Kümmerlinge. Die kleinsten Gurken werden, nachdem der Stiel davon abgeschnitten ist, in kaltes Wasser geworfen, alsdann mit einer Bürste gebürstet und zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Sie werden in Allem den Bohnen Nr. 1615 gleich zubereitet, oder man kann sie auch auf folgende Art behandeln: Die gebürsteten und wieder abgetrockneten kleinsten Gurken werden mit einigen Händen voll Salz in eine irdene Schüssel gelegt und zugedeckt 24 Stunden lang an einen kühlen Ort gestellt, während welcher Zeit man die Gurken einige Mal umgeschwungen. Nach Verlauf dieser Zeit wird das sich gesammelte Salzwasser von den Gurken abgegossen, dieselben werden mit einem Tuch abgetrocknet und mit einigen Lorbeerblättern, etwas Dill, Fenchel und in Stücke geschnittenem Meerrettig in einen steinernen Topf gelegt und nun mit starkem, abgekochtem und wieder abgekühltem Weinessig übergossen, denn wird der Essig heiß übergossen, so verlieren sie ihre grüne Farbe und werden ganz gelb. Den nächsten Tag wird der Essig abgeschüttet, nochmals aufgekocht und nach seinem Abkühlen wieder über die Gurken gegossen, die nun gut zugemacht und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Sollte der Essig durch das Kochen weniger geworden sein, so daß vielleicht die Gurken nicht genug davon überspült wären, so wird noch so viel anderer Essig nachgegossen, denn eine Hauptbedingung bleibt es immer, daß alle Arten von Essigfrüchten nie trocken liegen.

Werden die Bohnen, die Gurken, das Welschkorn u. s. w. in Flaschen aufbewahrt, so müssen dieselben so angefüllt sein, daß der Stopfen gerade auf dem Essig sitzt, sie werden dann noch mit einer naßgemachten Blase überbunden oder in geschmolzenes

Pichpech getaucht. Bewahrt man dagegen diese Früchte in kleinen Fässern auf, so werden solche ganz trocken mit der Frucht und dem nöthigen Gewürz angefüllt, die Fässer werden dann vom Küfer (Böttcher) zugeschlagen und oben ein Loch (Spunden eingebohrt, durch welches dann der Essig mittelst einem Trichter eingefüllt und das Loch mit einem guten Stopfen genau verstopft wird. In der ersten Zeit muß das Faß öfters umgestellt werden.

1617. Salz-Gurken. Noch nicht ganz ausgewachsene Gurken werden, nachdem sie in kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet sind, in ein Faß oder einen steinernen Topf, dessen Boden dicht mit Traubenblättern (Weinlaub) bestreut ist, schichtenweise gelegt. Die erste Lage Gurken wird mit einer Hand voll Salz, einigen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Dill, Fenchel und Bertramblättern (Estragon) bestreut, dann kommen wieder Gurken u. s. f., bis das Gefäß voll ist. Man macht nun Salzwasser — auf 4 Schoppen (2 Liter) Wasser eine Hand voll Salz gerechnet — kocht dasselbe auf und gießt es kalt über die Gurken, die wie die vorhergehenden Essig-Gurken Nr. 1616 aufbewahrt werden.

1618. Salz-Gurken auf andere Art. Nicht ganz ausgewachsene Gurken werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt, dann werden dieselben reingebürstet und diejenigen, welche ein gelbes Ansehen haben, entfernt. Die leicht angestoßenen werden mit einem spitzen Messer ausgeschnitten und allein gelegt. Nun nimmt man einen steinernen Topf oder ein dazu bestimmtes Fäßchen zur Hand, belegt den Boden mit Traubenblättern ohne Stiele, gibt darauf etwa vier Blätter Sauerkirschlaub, Dill, kleingeschnittenen Meerrettig, Pfefferkörner und Gewürznelken, wickelt jede der Gurken in ein bis zwei Traubenblätter ein und legt dann dieselben so dicht wie möglich, daß jeder Zwischenraum vermieden wird, in das bestimmte Gefäß. Nach jeder Lage kömmt wieder Dill und Gewürz, auch einige Sauerkirschenblätter, dann wieder eine Lage Gurken und so wird fortgefahren, bis der Topf oder das Faß angefüllt ist. Die ausgeschnittenen Angestoßenen, die man auf Seite gelegt hat, kann man füglich in letzte Lage legen, damit sie zuerst verbraucht werden. Nun wird

eine Lake übergossen, die je aus einer starken Hand voll Salz und 4 Schoppen (2 Liter) Wasser besteht. Das Salz wird indessen in kochendes Wasser gegeben und wenn es darin aufgelöst und das Wasser wieder erkaltet ist, wird auf 4 Maas (7 Liter) Salzwasser ein Eßlöffel voll präparirter Weinstein gegeben und werden dann die Gurken mit dieser Lake so übergossen, daß sie überspült sind. Oben auf gibt man noch eine Lage Traubenblätter als Decke, legt einige Brettchen darauf, die man mit einem leichten Stein etwas beschwert. Nach etwa 4 Wochen nimmt man den Stein weg, entfernt die Decke von Traubenblättern und alles Ausgegohrene von den Brettchen, bedeckt die Gurken mit einem reinen Leinen und trägt Sorge, daß die wieder mit Brettchen bedeckten und leicht beschwerten Gurken von ihrer Lacke überspült bleiben. In dieser Zeit sind sie zum Gebrauche bereit.

1619. Zucker-Gurken. Die noch nicht völlig ausgewachsenen Gurken werden geschält und der Länge nach in vier Theile von einander gespalten, das inwendige Weiche und die Kerne werden davon genommen und die Gurken dann in passende länglichte Stücke geschnitten, die man in kochendes Wasser, das mit der Hälfte Essig vermischt ist, legt und darin einigemal aufkochen läßt; sie werden dann sogleich in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Zu 5 Pfund ($2^1/_2$ Kilogr.) Gurken werden nun 2 Pfund (1 Kilogr.) Zucker mit $2^1/_2$ Schoppen ($1^1/_4$ Liter) starkem Weinessig, nebst etwas ganzem Zimmt, einigen Gewürznelken und der dünn abgeschälten Schale einer Citrone aufgekocht und kochend heiß über die in eine irdene Schüssel gelegten Gurken gegossen, die mit einem Tuche bedeckt und über Nacht kalt gestellt werden. Den nächsten Tag wird der Essig wieder abgegossen, aufgekocht und nach seinem Erkalten über die Gurken geschüttet. Dieses wird noch 2 Tage hinter einander wiederholt. Sollte der Essig nicht dick genug sein, so muß man denselben noch einkochen. Die Gurken werden dann in Gläser oder in steinerne Töpfe eingefüllt, gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1620. Senf-Gurken. Die wie die vorhergehenden Artikel (Nr. 1619) geschälten, geschnittenen und in halb Essig und halb

Wasser gekochten Gurken werden nach ihrem Abkühlen und Abtrocknen mit einigen Lorbeerblättern und ziemlich viel grünen Senfkörnern und in kleine Stücke geschnittenem Meerrettig in einen steinernen Topf gelegt und mit kochendem, gutem Weinessig übergossen. Den nächsten Tag wird der Essig abgeschüttet, aufgekocht und nach seinem Abkühlen wieder über die Gurken gegossen; dieses Verfahren wird noch 3 Tage hintereinander wiederholt, die Gurken werden dann mit einer naßgemachten Blase gut zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Auf 5 Pfund ($2\frac{1}{2}$ Kilogr.) Gurken kann man 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilogr.) Senfkörner nehmen.

1621. Champignons in Essig. Die noch fest geschlossenen Champignons werden, nachdem man sie an den Stielen abgeschnitten hat, in kaltes Wasser geworfen, mit einer zarten Bürste gebürstet, hierauf werden sie in verschiedenen anderen Wassern gewaschen und in ziemlich starkem Salzwasser 5—6 Minuten lang gekocht, alsdann in kaltem Wasser abgekühlt, zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt und nun mit einigen Lorbeerblättern, weißen Pfefferkörnern und etwas Muskatblüthe, in einen steinernen Topf gethan, der mit gutem Weinessig angefüllt wird. Den nächsten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und nach völligem Abkühlen wieder über die Champignons geschüttet, dieses Verfahren wiederholt man den andern Tag noch einmal. Sie werdann gewöhnlich in Gläser eingefüllt (s. Essig-Gurken. Nr. 1616) und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1622. Zwiebeln in Essig. Die schön weißen Zwiebeln, von der Größe einer Muskatnuß, werden rein geschält und in kaltes Wasser geworfen. Hierauf thut man sie nun in kochendes Salzwasser, und sobald sie hell aussehen, werden sie sogleich mit einem Schaumlöffel herausgenommen, zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt und mit demselben genau bedeckt. Nach ihrem gänzlichen Abkühlen werden sie mit in Stücke geschnittenem Meerrettig, nebst einigen weißen Pfefferkörnern in einen steinernen Topf gethan und mit starkem Weinessig übergossen. Den nächsten Tag wird der Essig abgeschüttet, aufgekocht und heiß über die Zwiebeln gegossen, die nun, nach ihrem Abkühlen gut zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Beim Schälen der Zwiebeln muß man Acht geben, daß oben an der Wurzel nicht zu tief eingeschnitten wird, weil sie sonst im Kochen verfahren würden, auch darf man nicht zu viel Zwiebeln auf einmal ins kochende Wasser legen. Sollte die äußere Haut zusammenschrumpfen, so müssen sie nach ihrem Kochen nochmals geschält werden.

1623. Blumenkohl in Essig. Der weiße und fest geschlossene Blumenkohl wird, nachdem er rein geputzt und in kleinere Stücke geschnitten ist, mit kaltem gesalzenem Wasser zum Feuer gesetzt, sobald er anfängt zu kochen, wird er mit dem Schaumlöffel herausgenommen, an einen warmen Ort aufgelegt, mit einem anderen Tuche bedeckt und 24 Stunden lang ruhig liegen gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Blumenkohl mit in kleine Stücke geschnittenem Meerrettig, einigen weißen Pfefferkörnern und etwas Muskatblüthe in einen steinernen Topf gethan, der mit Essig angefüllt wird; den nächsten Tag schüttet man den Essig ab, kocht denselben auf und gießt ihn nach seinem Abkühlen wieder über den Blumenkohl, der nun in Gläsern aufbewahrt wird (s. Essig-Gurken. Nr. 1616).

Ein und vierzigster Abschnitt.

Einige zusammengesetzte Gewürzpulver, Essenzen und Essige.

(Aus dem Englischen übersetzt.)

1624. Indisches Gewürzpulver (Curry powder). Die folgenden Ingredienzien werden, nachdem sie gereinigt sind, über Nacht in einen lauwarmen Ofen gestellt, den nächsten Morgen werden sie in einem Mörser gestoßen, durch ein sehr feines Haarsieb passirt, in kleine Fläschchen gefüllt, gut zugestopft und an einem trockenen Ort aufbewahrt:

Corianderſamen — 6 Loth (90 Gr.)
Kurkumawurzel — 6 Loth (90 Gr.)
Schwarzer Pfeffer, Ingwer und grünes Senfmehl — von jedem 2 Loth (30 Gr.)
Neugewürz und Cardamonen — von jedem 1 Loth (15 Gr.)
Kümmel — ½ Loth (8 Gr.)

Dieses Pulver dient als Gewürz zu verschiedenen Suppen und Saucen.

1625. Gewürzpulver (Savoury ragout powder).

Salz — 2 Loth (30 Gr.)
Grünes Senfmehl — 1 Loth (15 Gr.)
Neugewürz oder Gewürznelken — ½ Loth (8 Gr.)
Schwarzer Pfeffer und dünn abgeschälte Citronenschale — von jedem 1 Loth (15 Gr.)
Ingwer und Muskatnuß — von jedem 1 Loth (15 Gr.)
Cayennepfeffer — 1 Quentchen (4 Gr.)

Diese Ingredienzien werden in einem lauwarmen Ofen sehr langsam getrocknet, dann in einem Mörser feingestoßen und durch

ein sehr feines Haarsieb passirt. Das Aufbewahren und Verbrauchen geschieht wie beim vorhergehenden Artikel (Nr. 1624).

1626. Gewürz-Kräuterpulver (Soup-herb and savoury powder).

Grüne Petersilie, Saturey, Majoran und Citronenmünze — von jedem 4 Loth (60 Gr.)
Basilicum und dünn abgeriebene Citronenschale — von jedem 2 Loth (30 Gr.)
Lorbeerblätter — ½ Loth (8 Gr.)

Diese Kräuter werden am besten im Monat Juli oder August an einem trockenen Morgen gepflückt, gereinigt und langsam im Ofen getrocknet; sie werden dann gestoßen und durch ein feines Haarsieb passirt. Drei Theile von diesem Pulver und ein Theil von dem vorhergehenden Gewürzpulver (Nr. 1625) werden nun genau untereinander gemischt, in Flaschen eingefüllt, gut zugestopft und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

Dieses Gewürz-Kräuterpulver kann man sich für das ganze Jahr zubereiten, es dient als Würze zu beinahe allen Arten von Faschen, hauptsächlich zu den verschiedenen Pastetenfaschen, wo es auch noch das Angenehme für sich hat, daß die Arbeit dadurch erleichtert wird, indem man dann nicht nöthig hat, mit der Herrichtung der einzelnen Gewürze sich aufzuhalten.

1627. Sardellen-Essenz (Quintessence of anchovy). Zwölf bis vierzehn der schönsten Sardellen von rother Farbe werden sehr fein gestoßen und in eine frisch verzinnte Casserolle gethan. Der Mörser wird mit zwei Eßlöffeln voll kaltem Wasser oder gutem Weinessig ausgespült, und dies wird zu den gestoßenen Sardellen geschüttet, die man, unter anhaltendem Umrühren, einmal aufkocht. Nun wird eine Messerspitze voll Cayennepfeffer dazu gethan, das Ganze durch ein feines Haarsieb gestrichen und in Fläschchen, die gut verstopft werden, an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Ein Eßlöffel voll von dieser Essenz, beim Anrichten in irgend eine Sauçe, am liebsten in eine Fischsauçe vermischt, gibt derselben einen sehr angenehmen Geschmack.

1628. Nußschalen-Essenz (Wallnut catchup). Ein hölzener Kübel (Zuber) wird mit grünen Nußschalen angefüllt, mit zwei

bis drei Pfund (1—1½ Kilogr.) Salz bestreut und einige Tage an einem kühlen Ort aufbewahrt, in welcher Zeit man die Schalen öfters gut untereinander rühren muß. Den sechsten Tag wird der Saft abgeseiht und auf starkem Feuer, unter immerwährendem Abschäumen, so lange gekocht, bis sich kein Schaum mehr einstellt; nun werden 6 Loth (90 Gr.) Ingwer, ebensoviel Neugewürz, 3 Loth (45 Gr.) schwarzer Pfeffer und ebensoviel Muskatblüthe grob gestoßen und noch eine Viertelstunde lang in dem Safte mitgekocht, der dann, nach einigem Abkühlen in Flaschen gefüllt wird, die gut verstopft, verpicht und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Beim Einfüllen muß man darauf sehen, daß die Gewürze in die Flaschen gleichmäßig vertheilt werden; auch muß diese Essenz wenigstens ein Jahr stehen, ehe sie in Gebrauch genommen wird.

1629. Schwamm-Essenz (Mushroom catchup). Im Monat September werden die frisch gesammelten und noch nicht zu großen Champignons schichtenweise in einen großen irdenen Topf gethan und jedesmal mit Salz bestreut, nach Verlauf von drei bis vier Stunden werden die Champignons mittelst einem hölzernen Löffel ganz zerquetscht, alsdann zugedeckt und 2 Tage lang an einem kühlen Ort stehen gelassen, während dem sie jeden Tag mehreremal gut untereinander gearbeitet werden. Den dritten Tag wird dieser Brei in große weithalsige Flaschen gefüllt. Zu 4 Schoppen (2 Liter) werden 1 Loth (15 Gr.) schwarze Pfefferkörner und ebensoviel Neugewürz beigegeben, die Flaschen werden dann gut verstopft und bis an den Hals in ein anderes Geschirr mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und 2 Stunden lang gekocht. Nach einigem Abkühlen werden die Flaschen herausgenommen, und der Saft wird durch ein feines Haarsieb rein abpassirt, ohne die Champignons dabei zu pressen. Dieser Saft wird nun in einer frisch verzinnten Casserolle und unter sorgfältigem Abschäumen bis zur Hälfte eingekocht und nach seinem Abkühlen in Flaschen gefüllt, zugestopft und an einen kühlen Ort ruhig hingestellt. Den nächsten Tag schüttet man den Saft, von dem sich auf dem Boden der Flasche gebildeten Satz, durch einen Filtrirsack rein ab, alsdann werden zu 2 Schoppen (1 Liter) Saft ein Eßlöffel voll Franzbranntwein oder Weingeist beigemischt,

und derselbe wird wieder zugedeckt ruhig bis zum nächsten Tag stehen gelassen. Jetzt hat sich wohl nochmals ein leichter Satz gebildet, wovon die Essenz behutsam abgeschüttet wird, die man dann in kleine Fläschchen einfüllt, welche zugestopft, verpicht und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

An einem kühlen und trocknen Orte genau verstopft, hält sich diese Essenz lange Zeit, doch ist es gut, wenn man von Zeit zu Zeit nachsieht; werden einige leichte Flocken darin sichtbar, was leicht bemerkt wird, wenn man ein brennendes Licht hinter die Flasche hält, so muß der Saft mit einigen Pfefferkörnern aufgekocht werden.

Man kann diese Essenz auch von anderen eßbaren Schwämmen, wie z. B. von Morcheln und Pilzen zubereiten, doch ist große Sorge zu tragen, daß beim Einsammeln keine giftigen Schwämme darunter gebracht werden.

1630. Superlativ-Sauçe (Sauçe superlative).

Portwein und Schwamm-Essenz — von jedem anderthalb Schoppen (3/4 Liter).
Nußschalen-Essenz — 3/4 Schoppen (3/8 Liter).
Feingestoßene Sardellen — 8 Loth (120 Gr.)
Dünn abgeschälte Citronenschale — 1 Loth (15 Gr.)
Geschälte und in Stücke geschnittene Schalotten und geriebener Meerrettig — von jedem 2 Loth (30 Gr.)
Schwarzer Pfeffer und Neugewürz, beides grob überstoßen — von jedem 1 Loth (15 Gr.)
Cayennepfeffer oder Gewürzpulver und gestoßener Selleriesamen — von jedem 1 Quentchen (4 Gr.)

Dieses Alles zusammen wird in eine Flasche gethan, dieselbe gut verstopft und 14 Tage lang an einen warmen Ort gestellt, wobei die Flasche jeden Tag umgeschüttelt wird. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Flasche geöffnet und der Saft durch einen Filtrirsack hell abpassirt, er wird nun in kleine Fläschchen gefüllt, die genau verstopft, verpicht und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Einige Eßlöffel voll von dieser oder der vorhergehenden Schwamm-Essenz in eine Suppe oder Sauçe gemischt, gibt diesen Speisen einen kräftigen Geschmack, und es ist dieselbe besonders

bei Fastenspeisen sehr anwendbar, da der Geschmack beider Essenzen dem Fleischgeschmacke ziemlich nahe kommt.

1631. Estragon- oder Bertram-Essig. Sechs bis acht Loth (ca. 100 Gr.) frisch gepflückter und belesener Estragon, ein Eßlöffel voll Pfefferkörner, die Hälfte so viel Gewürznelken und einige Sträußchen frischer Majoran werden in eine große Flasche gethan und mit 12 Schoppen (5 1/2 Liter) gutem Weinessig übergossen. Die Flasche wird nun mit Papier oder mit einer naßgemachten Blase, in welche mit einer Nadel einige Löcher eingestochen sind, zugebunden und 14 Tage lang in die Sonne gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Essig rein abgeseiht, wobei man den Estragon fest auspreßt, derselbe wird dann in kleinere Flaschen gefüllt, zugestopft und im Keller aufbewahrt.

1632. Knoblauch-Essig. Vier Loth (60 Gr.) geschälter und gehackter Knoblauch wird in einer Flasche mit 6 Schoppen (2 3/4 Liter) starkem Weinessig übergossen. Die Flasche wird nun zugebunden, 10—14 Tage lang in die Sonne gestellt, und der Essig wird alsdann rein abgeseiht, in kleinere Flaschen gefüllt, gut zugestopft und im Keller aufbewahrt.

1633. Schalotten-Essig. Acht Loth (120 Gr.) geschälte und feingehackte Schalotten werden in eine Flasche gethan und mit 6 Schoppen (2 3/4 Liter) starkem Weinessig aufgefüllt. Das weitere Verfahren damit siehe Estragon- oder Bertram-Essig. Nr. 1631.

1634. Senf-Essig. Zwei Loth (30 Gr.) grüne Senfkörner, 1 Loth (15 Gr.) Ingwer, 1/2 Loth (8 Gr.) schwarzer Pfeffer und 1 Quentchen (4 Gr.) Meerrettigsamen — Alles grob überstoßen — wird mit 6 Schoppen (2 3/4 Liter) starkem Weinessig in eine Flasche gethan und dann wie der Estragon-Essig Nr. 1631 beendigt.

Auf diese Weise kann man sich eine Menge Arten von Essig zubereiten, wie z. B. mit Meerrettig, Selleri, Kressen u. s. f., sowie auch von verschiedenen Blumen: wie von Rosen, Veilchen, Nelken u. s. w. Der Geschmack wird dem Essig entweder durch den grobgestoßenen Samen von Meerrettig, Selleri u. s. w. —

auf die bei den vorhergehenden Essigen angegebene Art — mitgetheilt, oder durch die an einem trockenen Morgen frisch gesammelten Blüthen von Rosen, Nelken u. s. w.

1635. Kräuter-Essig. Ungefähr 8 Loth (120 Gr.) Estragon, die Hälfte so viel Pimpinelle, Basilicum und Körbel, der vierte Theil Majoran und Thymian, zwei starke Hände voll frisch gebrochene Rosenblätter, sechs bis acht geschälte Schalotten, ein halbes Gliedchen Knoblauch, die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone, ein Eßlöffel voll ganzer Pfeffer und die Hälfte so viel Gewürznelken — dies Alles wird mit 16—18 Schoppen (7—8 Liter) starkem Weinessig in eine große Flasche gethan, die man mit einer naßgemachten Blase oder mit einem Papier, in welches mit einer Nadel mehrere Löcher gestochen wurden, zubindet und 14 Tage lang in die Sonne stellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Essig rein abgeseiht, wobei man die Kräuter fest ausdrückt, er wird in kleinere Fläschen gefüllt, zugestopft und im Keller aufbewahrt.

Die Kräuter eignen sich am besten hierzu, wenn sie an einem trockenen Morgen — Anfangs Juli — gebrochen werden, und zwar ehe sie zu blühen beginnen.

Zwei und vierzigster Abschnitt.

Einige kalte und warme Getränke.

1636. Limonade. Vier Schoppen (2 Liter) frisches Brunnenwasser wird mit dem Safte von 4 Citronen vermischt und mit ½ Pfund (250 Gr.) Zucker versüßt.

1637. Gekochte Limonade. Vier Schoppen (2 Liter) Wasser werden mit 3, in dünne Scheiben geschnittenen Citronen, nebst ½ Pfund (250 Gr.) Zucker aufgekocht, alsdann durch ein Tuch passirt und lauwarm servirt.

1638. Himbeerenwasser. Ein Theil Himbeerensaft Nr. 1595 oder Himbeeren-Essig (Nr. 1597) wird mit zwei Theilen frischem Brunnenwasser vermischt.

1639. Mandelmilch. Acht Loth (120 Gr.) abgezogene Mandeln werden mit einigen Tropfen kaltem Wasser in einem steinernen Mörser sehr fein gestoßen. Dieser Teig wird nun mit 2 Schoppen (1 Liter) frischem Brunnenwasser verrührt, mit 6—8 Loth (circa 100 Gr.) Zucker versüßt und durch eine Serviette gepreßt. Das zuerst Durchgelaufene wird nochmals über die Mandeln gegossen, um von denselben allen Geschmack auszuziehen.

Für einen Patienten werden nach ärztlichem Ermessen vierzig Stück süße und 10 Stück bittere Mandeln genommen.

1640. Gerstenwasser. Acht Loth (120 Gr.) in warmem Wasser mehreremal gewaschene Hühnergerste wird in einem irdenen Topfe mit 6—8 Schoppen (circa 3 Liter) Wasser, so lange gekocht, bis die Gerste aufspringt. Der Saft wird dann durch eine Serviette abgeseiht, mit dem nöthigen Zucker versüßt und

kalt oder lauwarm zum Trinken gegeben. Man liebt in diesem Getränk einige Eßlöffel voll reingewaschene kleine Rosinen.

1641. Reiswasser. Zwei Loth (30 Gr.) reingewaschener Reis wird mit 2 Schoppen (1 Liter) Wasser und einem Stückchen Zimmt eine halbe Stunde lang gekocht, das Wasser wird alsdann abgeseiht und mit oder ohne Zucker lauwarm zum Trinken gegeben.

1642. Brodwasser. Einige Schnitten Schwarzbrodkruste oder auch weißes Brod werden über Kohlenfeuer gelbbraun geröstet und in lauwarmes Wasser gelegt.

1643. Warmer Punsch. Am schnellsten und gewöhnlichsten wird der Punsch bereitet, wenn man von der schon fertigen Punsch-Essenz, die man bei einem jeden Conditor zu kaufen bekommt, den dritten Theil eines Glases anfüllt und dann noch heißes Wasser oder Thee nachgießt. Will man sich jedoch den Punsch selbst bereiten, so wird auf folgende Art damit verfahren. Ein Pfund (1/2 Kilogr.) in Stücke geschlagener Zucker wird in eine Terrine gelegt, dieser mit einem Schoppen (1/2 Liter) gutem Rum oder Arrak begossen und der Saft von 3 Citronen durch eine Serviette dazu gepreßt, sobald der Zucker geschmolzen ist, werden noch 3 Schoppen (1 1/2 Liter) sehr heißer Thee oder heißes Wasser dazu gegossen, das Ganze wird gut vermischt und warm servirt.

1644. Thee. Die Güte eines Thee-Aufgusses hängt sehr von der Art und Weise seiner Bereitung ab. Die in Deutschland gebräuchliche, bei der man auf die Theeblätter kochendes Wasser gießt und einige Zeit stehen oder „ziehen" läßt, gehört zu den schlechteren Methoden. Zweckmäßiger verfährt man in Rußland, wo viel und guter Thee getrunken wird. Man übergießt die Theeblätter entweder mit etwas kaltem Wasser und läßt dieses einige Minuten darüber stehen, wonach man es abgießt und schnell die gehörige Menge kochendes Wasser darüber thut; oder man gießt, um schnell fertigen Thee zu erhalten, ein wenig heißes Wasser über den Thee und nach einer Minute wieder ab, dann erst wird hinreichend kochendes Wasser aufgegossen. Auf solche Weise erhält man ein wohlschmeckenderes und ein gesundes

Getränk, indem ihm durch das erste Wasser seine narkotischen Kräfte genommen werden.

1645. Reis-Punsch. Zu dem vorhergehenden Punsch Nr. 1643 wird statt Thee kochend heißes Reiswasser (Nr. 1641) genommen.

1646. Orangen-Punsch. Die Schale von vier bitteren Orangen wird auf Zucker dünn abgerieben, und mit diesem Zucker wird dann der Punsch wie Nr. 1643 bereitet.

1647. Orangen-Punsch auf andere Art. Eine Flasche feiner Rum oder guter Arrak wird auf vier in Scheiben geschnittene Orangen gegossen und so 3—4 Stunden stehen gelassen. Während dieser Zeit stößt man 3 Pfund (1½ Kilogr.) Candis-Zucker und löst solchen mit etwas heißem Wasser völlig auf; eben so macht man 3 Schoppen (1½ Liter) weißen Wein kochend heiß, so daß man — wenn die Orangen 3—4 Stunden lang übergossen waren — den aufgelösten Zucker heiß mit dem warmen Wein und so viel kochendem Wasser mit dem Rum vereinigt, daß das Ganze ungefähr 12 Schoppen (5½ Liter) abgibt. Der Punsch wird nun durch eine feine Serviette passirt und warm zu Tische gegeben.

1648. Wein-Punsch. Zwei Schoppen (1 Liter) Rum, ebensoviel Rheinwein oder Bordeaux, ¾ Pfund (370 Gr.) in Stücke geschlagener Zucker und der Saft von 3 Citronen wird in eine Terrine gegossen und, sobald der Zucker geschmolzen ist, mit vier Schoppen (2 Liter) kochend heißem Thee aufgefüllt.

1649. Eier-Punsch. Zu einem Glase Punsch werden zwei rohe Eiergelb mit einem Theelöffel voll gestoßenem Zucker im Glase, 7—8 Minuten lang schaumig gerührt, und dann unter anhaltendem Rühren mit dem heißen Punsch (Nr. 1643) aufgefüllt.

1650. Punsch-Royal. Anderthalb Pfund (¾ Kilogr.) in Stücke geschlagener Zucker werden in einer Terrine mit zwei Schoppen (1 Liter) schwachem und kaltem Thee übergossen; sobald der Zucker geschmolzen ist, kommt noch ferner dazu: der Saft von 6 Citronen, 1 Schoppen (½ Liter) Rheinwein, ebensoviel Burgunderwein, ½ Flasche Champagner, ebensoviel Arrak

und Maraschino; das Ganze wird dann gut vermischt und kalt servirt.

1651. Brändle (Crambambuli). In eine entsprechend große Terrine gießt man 2 Flaschen guten weißen und zwei Flaschen rothen deutschen oder Bordeaux-Wein. Auf die Terrine legt man einen passenden eisernen oder plattirten Rost und auf denselben 1 ½ bis 2 Pfund (circa 1 Kilogr.) Zucker in einem Stück, der stark mit feinstem Batavia-Arrak getränkt und dann angezündet werden muß. Der brennende Arrak tropft nun mit dem geschmolzenen Zucker in den Wein und es ist nothwendig, daß der Zucker wiederholt öfters mit Arrak übergossen werde, damit der Zucker so lange brennend erhalten wird, bis er gänzlich verbrannt und in den Wein gelaufen ist. Will man das Getränk recht delikat haben, so fügt man, nach dem Verbrennen alles Zuckers, noch ½ Flasche Champagner hinzu. Sollte das Ganze zu stark sein, so läßt es sich leicht durch etwas Wasserzusatz verdünnen. Auch ist anzurathen, daß die Hälfte des Zuckers in 5—6 Stücke getheilt, mit Arrak getränkt, auf den Rost gelegt und verbrannt wird, ehe die Terrine in's Zimmer kömmt. Die andere Hälfte des Zuckers läßt man aus der Spitze des Zuckerhutes bestehen, setzt solche nun auf die Mitte des Rostes und zündet diese, stark mit Arrak getränkt, erst kurz vor dem Serviren und überhaupt erst dann an, wenn die kleineren Zuckerstücke bereits schon verbrannt und in den Wein eingetropft sind. Auf solche Weise wird die Flamme keine allzu starke.

1652. Grog. Ein Schoppen (½ Liter) guter Rum wird mit ¾ Pfund (370 Gr.) in Stücke geschlagenem Zucker in eine Terrine gethan und mit 2 Schoppen (1 Liter) kochendem Wasser aufgefüllt und heiß servirt.

1653. Bischof. Vier bittere Orangen werden auf schwachem Kohlenfeuer von allen Seiten braun gebraten und mit ¾ Pfund (370 Gr.) in Stücke geschlagenem Zucker in eine große Theekanne gethan; dieses wird nun mit einem Stück ganzem Zimmt und 3—4 Gewürznelken belegt, mit 4 Schoppen (2 Liter) Burgunderwein aufgefüllt, über einer Spiritusflamme bis zum Kochen erhitzt und warm servirt.

1654. Whisk. Ein Loth (15 Gr.) Thee wird mit vier Schoppen (2 Liter) kochendem Wasser aufgegossen, alsdann mit dem Safte von 6 Citronen durch eine Serviette auf 1 1/2 Pfund (3/4 Kilogr.) in Stücke geschlagenen Zucker geseiht. Dieses wird nun mit 4 Flaschen gutem rothen Wein vermischt und über einer Spirituslampe bis zum Sieden erhitzt.

1655. Nicus. Zwei Flaschen rother Wein werden mit einem halben Loth (8 Gr.) ganzen Zimmt, der Hälfte so viel Gewürznelken, etwas weniger Muskatnuß, nebst 1 Pfund (1/2 Kilogr.) Zucker auf's Feuer gesetzt und bis zum Sieden erhitzt; die Casserolle wird nun zugedeckt, bei Seite gesetzt und der Wein nach einiger Zeit durch eine Serviette geseiht und warm servirt.

1656. Glühwein. Vier ganze Eier und vier Eiergelb werden mit 2 Schoppen (1 Liter) weißem Wein gut verschlagen, durch ein Haarsieb passirt und dann mit 14 Loth (210 Gr.) Zucker und einem Stückchen Vanille oder ganzem Zimmt, auf schwachem Kohlenfeuer, mit einer hölzernen Ruthe so lange geschlagen, bis das Ganze sich in einen dicken Schaum verwandelt hat (siehe Nr. 66). Der Glühwein wird in Gläsern oder in Kaffeebechern warm servirt.

1657. Dreifuß. Zwei Flaschen guter rother Wein werden mit 1/2 Loth (8 Gr.) ganzem Zimmt und der Hälfte so viel Vanille, nebst 16 Loth (250 Gr.) Zucker zum Feuer gesetzt; sobald er kochend heiß ist, wird er mit 8 Eiergelb gut abgesprudelt und in Kaffebechern warm servirt.

1658. Hippokras. Vier Schoppen (2 Liter) weißer Rheinwein wird mit 1/2 Pfund (250 Gr.) Zucker, 1 1/2 Loth (23 Gr.) Zimmt, einigen weißen Pfefferkörnern und 1/2 Gran Ambra — Alles grob überstoßen — nebst der dünn abgeschälten Schale einer Citrone in einen Porzellantopf gethan und genau bedeckt. Nach Verlauf von 6—8 Stunden gießt man diesen Wein durch einen Filtrirsack hell ab und servirt ihn kalt in Liqueurgläsern.

Anhang.

Ueber das Einsalzen und Räuchern des Fleisches im Allgemeinen,

nebst

einer genauen Anweisung des Einsalzens der Butter für längere Dauer.

Unter den vielfältigen Arten, das Fleisch einzusalzen, bleibt immer die einfachste die beste, und ist daher den anderen vorzuziehen, doch sollen Anweisungen über einige Salzbrühen (Lack) weiter unten gezeigt werden.

Das in Salz zu legende Fleisch muß vor allen Dingen frisch geschlachtet, rein behandelt und völlig ausgekühlt sein. Es wird von allen Seiten mit gewöhnlichem Salz, das mit etwas gestoßenem Salpeter vermischt ist, gut eingerieben (auf 100 Pfund (50 Kilogr.) Fleisch sind 8—9 Pfund (4—4 ½ Kilogr.) Salz sowie 4 Loth (60 Gr.) Salpeter hinreichend); nun wird der Boden des Gefäßes, worin das Fleisch zu liegen kommt, gleichfalls mit Salz bestreut und das Fleisch darauf gelegt, und dann wieder mit Salz bestreut. Das Fleisch muß so gelegt werden, daß es gedrängt beisammen ist und wenig oder gar kein Zwischenraum bleibt, man gibt daher immer zuerst die großen Stücke unten hin, und füllt dann die Zwischenräume mit kleinerern Stücken aus. Das Ganze wird mit Brettern bedeckt und leicht gepreßt. Nach einigen Tagen sieht man nach, ob das Fleisch Brühe (Lack) gezogen hat, ist dieses nicht der Fall, so wird etwas frisches Brunnenwasser daran gegossen, und das Fleisch wird noch mehr beschwert, denn es muß von seiner Lack überspült sein, und darf

durchaus nicht trocken liegen. Ein Schinken von 18—20 Pfund (9—10 Kilogr.) Schwere, oder ein Buſtkern braucht 4 Wochen Zeit, um gehörig durchgesalzen zu sein. Noch größere Stücke müssen längere Zeit liegen, und kleinere Stücke dagegen, wie z. B. Solberfleisch, sind in 10—12 Tagen schon gut. Sollte man gezwungen sein, das Fleisch länger in seiner Lack liegen zu lassen, als es nothwendig ist, so muß man beim Kochen das Wasser mehrere Mal abschütten und frisches daran thun, um dem Fleische seine allzugroße Schärfe zu benehmen, will man es dagegen schon vor der Zeit kochen, so wird etwas von der Lack mitgekocht.

Beim Einsalzen des Fleisches können auch verschiedene Gewürze, wie z. B. Lorbeerblätter, Knoblauch, ganzer Pfeffer und Wachholderkörner, Gewürznelken, Senfsamen u. s. w., dazwischen gestreut werden, doch ist dieses nicht sehr rathsam, das Fleisch erhält zwar dadurch einen angenehmen Geschmack, die Lack kann indessen dadurch sehr leicht verderben.

1659. Gekochte Salzbrühe (Lack). Zwei Pfund (1 Kilogr.) Rohzucker, 5 Pfund (2½ Kilogr.) Kochsalz und 1 Loth (15 Gr.) Salpeter werden mit 20 Schoppen (9 Liter) weichem Wasser langsam gekocht, bis ein Ei auf der Oberfläche liegen bleibt. Nach dem gänzlichen Abkühlen wird das Fleisch hineingelegt.

1660. Gekochte Salzbrühe (Lack) auf andere Art. Vier Maas (7 Liter) leichtes Bier oder Wasser werden mit sechzehn Loth (250 Gr.) Rohzucker, 1 Pfund (½ Kilogr.) Salz, einem Loth (15 Gr.) Salpeter, 4 Loth (60 Gr.) Wachholderbeeren, 2 Loth (30 Gr.) ganzem Pfeffer, ebensowiel Coriander, einigen Lorbeerblättern und Schalotten aufgekocht, und nach dem gänzlichen Abkühlen wird das einzusalzende Fleisch, das vorher mit Salz gut eingerieben wurde, damit begossen, zugedeckt und leicht gepreßt.

1661. Einige Bemerkungen über das Räuchern. Unter der Benennung „warmer Raucher, warmes Räuchern“ ist zu verstehen, wenn das zum Räuchern bestimmte Fleisch so aufgehängt wird, daß es gerade über dem Rauch hängt, so daß der Rauch noch warm an das Fleisch kommt. 36 Stunden an-

haltendes Räuchern sind für ein Stück Fleisch von ungefähr 20 Pfund (10 Kilogr.) genügend, während kleinere Stücke wie Dörrfleisch, Vorderschinken, Ochsenzunge u. s. w. in der Hälfte der Zeit schon hinreichend geräuchert sind.

Unter „kaltem Rauch und kaltes Räuchern" begreift man, wenn der Rauch aus dem Schornsteine in eine sogenannte Rauchkammer geleitet wird. Der Rauch ist alsdann nicht mehr warm, sondern abgekühlt. Zum Räuchern im kalten Rauch bedarf es der doppelten Zeit, wie es oben beim warmen Rauche angegeben ist. Der beste Rauch ist von Fichten oder Tannenreisern, auch Wachholderreisern.

Noch ist zu bemerken, daß das zum Räuchern bestimmte Fleisch nicht zu nahe an einander aufgehängt wird, damit der Rauch von allen Seiten das Fleisch umgeben kann.

1662. Gesalzene Butter. Beabsichtigt man, kräftige Mai- oder Sommerbutter, die man in diesen Monaten oft weit billiger wie im Winterhalbjahr einkaufen kann, den ganzen Winter so gut zu erhalten, daß man sie zu Butterbroden, wie zum Bereiten der feinsten Speisen verwenden kann, so verfahre man auf folgende Weise: Recht frische, gute Butter wasche und verarbeite man in einem großen Gefäße, das mit klarem Brunnenwasser angefüllt ist. Eine jede verarbeitete und gewaschene Portion lege man bei Seite, bis man mit dem Ganzen zu Ende ist. Das ganz weiß gewordene Wasser gieße man nun ab und ersetze solches durch reines, aus welchem man nun abermals, Bällchen vor Bällchen der schon einmal gewaschenen Butter, auf's Neue herauswascht. Bleibt nach diesem zweiten Waschen das Wasser ganz hell, so ist es unnöthig, daß das vorhergehende Verfahren nochmals wiederholt wird, nur dann, wenn das Wasser noch milchig geblieben wäre, müßte die Butter noch durch ein drittes Wasser leicht gewaschen werden. Bei dem letzten Waschen wiegt man gleich je 20 Pfund (10 Kilogr.) ab, verarbeitet solche in einem trocknen Gefäße mit 1 Pfund (½ Kilogr.) feinem Salz gut durcheinander und drückt dann, so fest wie möglich, diese gesalzene Butter in einen steinernen Topf, der vorher wohl mit Essig und Salz ausgeschwengt, und dessen Boden dann mit feinem Salz bestreut wurde. Ist der Topf bis stark fingerbreit

vom Rande vollgefüllt, dann legt man ein feines Linnentüchelchen über die Butter, steckt es ringum etwas ein und streut Salz darauf. So läßt man den Topf bis zum nächsten Tag an einem kühlen Orte — gewöhnlich in einem guten Keller — stehen, wo man alsdann ein Salzwasser bereitet haben muß von der Stärke, daß ein Ei oben aufschwimmen kann. Mit diesem Salzwasser füllt man nun den Buttertopf aus, so daß das Wasser stark die Butter überspült, und bedeckt schließlich denselben mit einem Schieferdeckel.

Die beste Zeit zum Einsalzen der Butter sind die Monate: Mai und Juni—September und October.

Einige Andeutungen über das Tranchiren.

Bei den meisten Fleischgattungen, hauptsächlich aber beim Rindfleisch, ist darauf zu sehen, daß dasselbe mit einem scharfen und dünnen Messer quer über seine Fasern in passende Stücke geschnitten wird, was schnell und mit einer gewissen Leichtigkeit geschehen soll; denn durch das feste Aufdrücken mit dem Messer drückt sich das Fleisch zusammen, und die einzelnen Fasern reißen ab (was namentlich bei weichgekochtem Fleische stattfindet). Die geschnittenen Stücke werden — jedesmal fettes und mageres Fleisch zusammen — in schöner Ordnung auf die Schüssel gelegt. Der Anschnitt darf nie servirt werden.

1663. Rindsbraten oder englischer Braten. Der Rindsbraten wird zuerst seiner Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, und diese Stücke werden dann vom Knochen losgelöst, indem man mit einem großen Messer hart am Rückgrat herunter schneidet und von unten ebenfalls hart auf dem Knochen hinfährt. Diese Stücke werden nun in die Quere auf dünne Schnitten getheilt, fettes und mageres zusammen auf die Schüssel gelegt und mit dem — während dem Schneiden stark entquillenden und wieder aufgefangenen — Safte begossen und sogleich herumgereicht.

Beim fetten Lendenbraten wird das zu viele Fett und der dicke, gewöhnlich auch trockene Theil — der Kopf genannt —

zuerst weggeschnitten und der Lenden dann, über die Quere, in passende Schnitten getheilt, die in schönem Kranze auf die Schüssel gelegt und mit ihrem aufgefangenen Safte begossen werden.

Der gespickte Lendenbraten (Filet) wird querüber in dünne Scheiben geschnitten und in schöner Ordnung auf die Schüssel gelegt.

1664. Schinken. Nachdem die Schwarte, alles Schwarze und das zu viele Fett schon vorher von dem Schinken entfernt wurde, wird derselbe, am Kniegelenk anfangend, rings um den Knochen in sehr dünne Schnitten getheilt, oder man schneidet, indem man das Messer unter dem Kniegelenk ansetzt, mit einem halbrunden Schnitt, hart auf dem Knochen hinfahrend, das Dicke und zugleich auch den besten Theil von Schinken los, und theilt dieses Stück dann über die Quere in sehr dünne Schnitten, so daß an jeder Schnitte etwas Fett bleibt.

1665. Kalbs- und Rehschlägel werden auf dieselbe Weise, wie der vorhergehende Schinken, geschnitten.

1666. Hirschschlägel. Derselbe kommt selten ganz auf den Tisch, es ist am besten, was auch am häufigsten geschieht, wenn man ihn roh zu Fricandeau verschneidet und diese dann als Braten gibt; sie werden einfach, quer über das Gespickte, in dünne Stücke geschnitten.

1667. Hammelschlägel. Derselbe wird mit der obern oder äußern Seite auf die Schüssel gelegt und, am dicken Theil anfangend, querüber bis auf den Knochen in schöne Stücke geschnitten.

1668. Kalbsbrust. Die Kalbsbrust muß schon roh ausgebeint und die harten Brustknochen herausgenommen sein. Sie wird zuerst der Länge nach, in der Mitte, gespalten und dann über die Quere in schöne Schnitten getheilt. Beim Auflegen ist darauf zu sehen, daß die Brustknorpeln, als das Beste, und die Fülle gleichmäßig vertheilt werden.

1669. Kalbsnierenbraten. Der Nierenbraten muß ebenfalls schon roh ausgebeint oder wenigstens doch der Rückgrat durch-

gehackt sein. Man schneidet zuerst den Nieren heraus, theilt diesen in dünne Scheiben und schneidet dann den eigentlichen Braten über die Quere in passende Stücke. Beim Auflegen wird zu jeder Schnitte Braten ein Stück Nieren gelegt.

1670. Kalbs- und Hammelsschulter (Bug). Sie müssen immer ausgebeint gebraten werden; man schneidet sie, am dicken Theil anfangend, über die Quere in dünne Scheiben.

1671. Kalbskopf. Man schneidet zuerst auf beiden Seiten, unter den Augen, an den Backen, als den besten Theilen des Kopfes, der Länge nach zweifingerbreite Streifen ab, die in schöne viereckige Stücke getheilt werden, alsdann wird das Uebrige gleichfalls in solchen Streifen abgelöst und in viereckige Stücke geschnitten. Die Zunge, die gewöhnlich schon roh aus dem Kopfe geschnitten und als Verzierung auf denselben gelegt wurde, wird, so wie die Ohren, ebenfalls in passende Stücke geschnitten und zu dem Uebrigen gelegt; nun wird die Hirnschale mit einem starken Messer durchstoßen, das Gehirn mit einem Löffel herausgenommen und in die Mitte der Schüssel gelegt, um welches dann die übrigen Stücke gereiht werden.

1672. Wilder Schweinskopf. Der Schweinskopf wird in der Regel in der Küche schon angeschnitten; es ist dabei weiter Nichts zu beobachten, als daß man ihn in schöne Scheiben schneidet, welche die Größe einer innern Handfläche haben, die in schönem Kranze auf die Schüssel gelegt werden. Ist der Kopf sehr dick, so kann man ein beliebiges Stück in der Quere davon schneiden, dieses in zwei oder in vier Stücke theilen, die dann in dünne Scheiben geschnitten werden.

1673. Hirsch- oder Rehrücken (Ziemer). Man schneidet erst das Fleisch vom Ziemer ab, indem man mit dem Messer auf beiden Seiten, hart am Rückgrat, der Länge nach einschneidet und so unter geschickter Wendung des Messers nach unten hin, das Fleisch hart von den Rippen loslöst. Diese langen Stücke werden nun über die Quere in fingerlange Stücke überschnitten und diese dann wieder, ihrer Länge nach, in dünne Schnitten getheilt.

1674. Gebratener Hase. Zuerst werden die äußersten Enden an den Schenkeln abgehackt und dann das Fleischigte von den Schenkeln in passende Stücke abgeschnitten, der Ziemer oder Rücken kann auf dieselbe Art, wie der vorhergehende Rehrücken, geschnitten werden, oder man theilt ihn mit einem starken Messer — wobei man jedesmal das Gelenk treffen muß — über die Quere in stark daumenbreite Stücke. Beim Auflegen müssen die Rückenstücke, als das Beste am Hasen, obenauf zu liegen kommen.

1675. Spanferkel. Der Kopf wird dicht am Halse abgeschnitten, alsdann wird das Ferkel seiner Länge nach gespalten; von diesen zwei Hälften werden nun der Vorder- und Hinterschenkel losgelöst und dieselben, sowie die Rippen, mit einem starken Messer in kleinere Stücke gehackt. Der Kopf wird dann ebenfalls gespalten, er wird in die Mitte der Schüssel gelegt und das übrige Fleisch in schöner Ordnung darum gereiht, wobei die Hauptstückchen, als das Beste am Spanferkel, obenauf zu liegen kommen. Ist das Spanferkel gefüllt, so wird dasselbe, nachdem der Kopf abgeschnitten ist, herum gelegt, am Bauch aufgeschnitten, die Fasche mit einem Löffel herausgenommen und in die Mitte der Schüssel gelegt, über welche später die geschnittenen Stücke kommen.

1676. Welscher Hahn (Indian). Befindet sich der Kopf am Welschen, so wird derselbe zuerst mit dem Halse dicht am Rumpf abgeschnitten, alsdann werden die Schenkel losgelöst, indem man mit dem Messer auf beiden Seiten, unten am letzten Schenkelknochen, einen Einschnitt macht, nun wird mit dem Messer oben am Schenkel eingeschnitten, das Messer leicht gebogen, worauf derselbe von selbst abfällt. Nun werden die beiden Flügelknochen, gerade im Gelenk, abgeschnitten, und die dicke, fette Kropfhaut wird mit einem schiefen Schnitt abgelöst und unbenutzt bei Seite gelegt; die Brust wird alsdann, ihrer Länge nach, in dünne Scheiben von dem Gerippe abgeschnitten, der Rücken mit einem starken Druck entzwei gebrochen und in kleinere Stücke geschnitten. Nun werden die Fußknochen an den Schenkeln über den Knieen abgehackt, der Schenkel selbst mit einem kräftigen Druck im Gelenke durchgeschnitten und das größere Stück davon nochmals in kleinere Stücke getheilt.

Man kann auch, nachdem die Schlägel am Welschen abgeschnitten sind, die Brust (Filet) mit einem Schnitte hart am Brustknochen loslösen und dieselbe dann über die Quere in dünne Scheiben schneiden. Ist der Welsch gefüllt, so wird, nachdem die Schlägel abgelöst sind, die Fasche mittelst einem Löffel herausgenommen und auf die Mitte der Schüssel etwas erhöht angerichtet, um welche dann später der geschnittene Welsch in schöner Ordnung gelegt wird, wobei die Bruststücke jedesmal obenauf zu liegen kommen.

In der Regel werden die Welschenschlägel nicht servirt, sondern, nachdem sie abgeschnitten sind, ganz in die Küche zurück geschickt, um sie etwa, wie Nr. 585 gezeigt wurde, zu verwenden.

Gans, Kapaun, Fasan, Auerhahn, sowie überhaupt das große Geflügel, kann im Allgemeinen, mit einigen kleinen Abänderungen, nach der beim Welschen angegebenen Weise, zerschnitten und vorgelegt werden.

1677. Junger Hahn. Das noch ganz junge Huhn wird nur geviertheilt, indem man es seiner Länge nach in der Mitte spaltet, die beiden Hälften werden dann querüber an den Schenkeln durchgeschnitten. Beim größern Huhn werden zuerst die Schenkel abgelöst, indem man mit dem Messer auf beiden Seiten unten an dem letzten Schenkelgelenk einen Einschnitt macht, alsdann oben am Schenkel von der Brust herein schneidet und das Messer nach außen hin etwas dreht, wodurch der Schenkel von selbst abfällt; nun werden die beiden Flügelstücke gerade im Gelenk abgeschnitten, und die Brust, je nach ihrer Größe, ganz gelassen oder von einander gespalten, der Rücken wird gleichfalls in zwei Stücke getheilt.

1678. Tauben. Sie werden wie die noch ganz kleinen Hühner in vier Theile geschnitten. Ebenso auch die

1679. Jungen Feldhühner. Bei den ausgewachsenen Feldhühnern werden zuerst die Schenkel, alsdann die Flügelstücke, die man möglichst lang läßt, im Gelenk abgeschnitten und die Brust ihrer Länge nach in zwei oder vier Stücke geschnitten.

1680. Schnepfen. Zuerst wird der Kopf mit dem Halse dicht am Rumpf abgeschnitten, alsdann werden die beiden Schenkel

losgelöst und die Flügelstücke in ihren Gelenken abgeschnitten, die Brust wird ganz gelassen, oder, wenn sie groß ist, ihrer Länge nach gespalten. Beim Auflegen kommt der Kopf obenauf und das Schnepfenbrod rings herum zu liegen.

1681. Becassinen. Sie werden ihrer Länge nach von einander gespalten.

1682. Wachteln, Lerchen, Krammetsvögel u. s. w. Sie werden nicht zerschnitten, sondern ganz servirt.

1683. Fische. Bei den größeren Fischen, wie beim Salmen, Hecht, Karpfen u. s. w., wird, wenn sie ganz auf den Tisch kommen, mit einem Fischlöffel am Rückgrat der Länge nach herunter gefahren, das Fleisch dann ebenfalls mit dem Löffel nach dem Bauche hin von den Gräten losgelöst, ohne jedoch dieselben zu durchstoßen, und über die Quere in passende Stücke getheilt.

Bei den eben gegebenen Andeutungen über das Tranchiren wurde angenommen, daß dasselbe bei Tische selbst geschehen solle, und so wäre noch zu bemerken, daß das Tranchiren stehend verrichtet und das zu tranchirende Fleisch mit einer starken Gabel, nicht zu weit von sich entfernt, festgehalten werden muß. Jedenfalls müssen die verschiedenen Messer, theils dünn und lang, theils sehr stark und alle wohl scharf, zur Hand liegen, und dann wird man die nöthigen Vortheile, nach einiger praktischen Uebung, bald erlernt haben.

Gewöhnlicher und besser ist es jedoch, wenn Alles schon in der Küche geschnitten wird, die einzelnen Schnitten werden dann, so wie solche aufeinander folgen, gedrängt aneinander gelegt, so daß sie das Ansehen eines Ganzen behalten.

Alphabetisches Register.

A.

H.

M.

P.